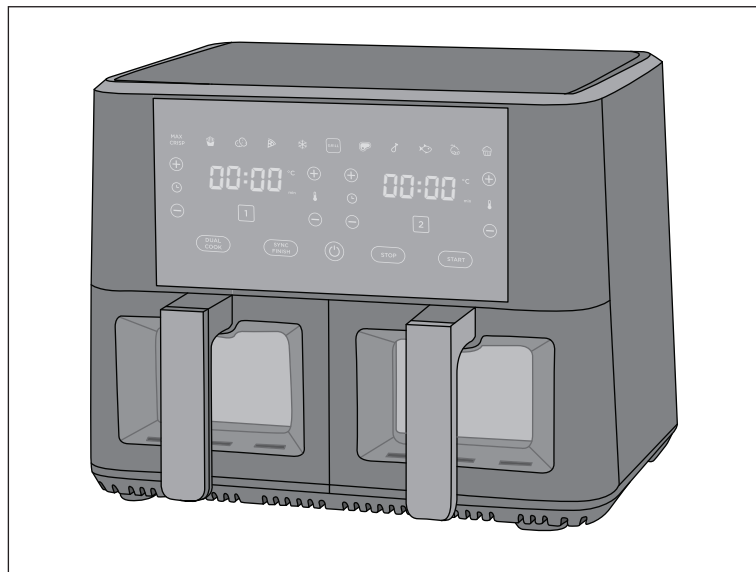


Ariete



Friggitrice ad aria
Air fryer

Friteuse sans huile
Luffriteuse

Freidora de aire

Fritadeira sem óleo

Heteluchtfriteuse

Φριτέζα αέρα

Фритюрница

مقلّاة هوائية

Повітряна фритюрниця

Frytkownica beztłuszczowa

Varmluftfrituregryde

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 EAC

4631

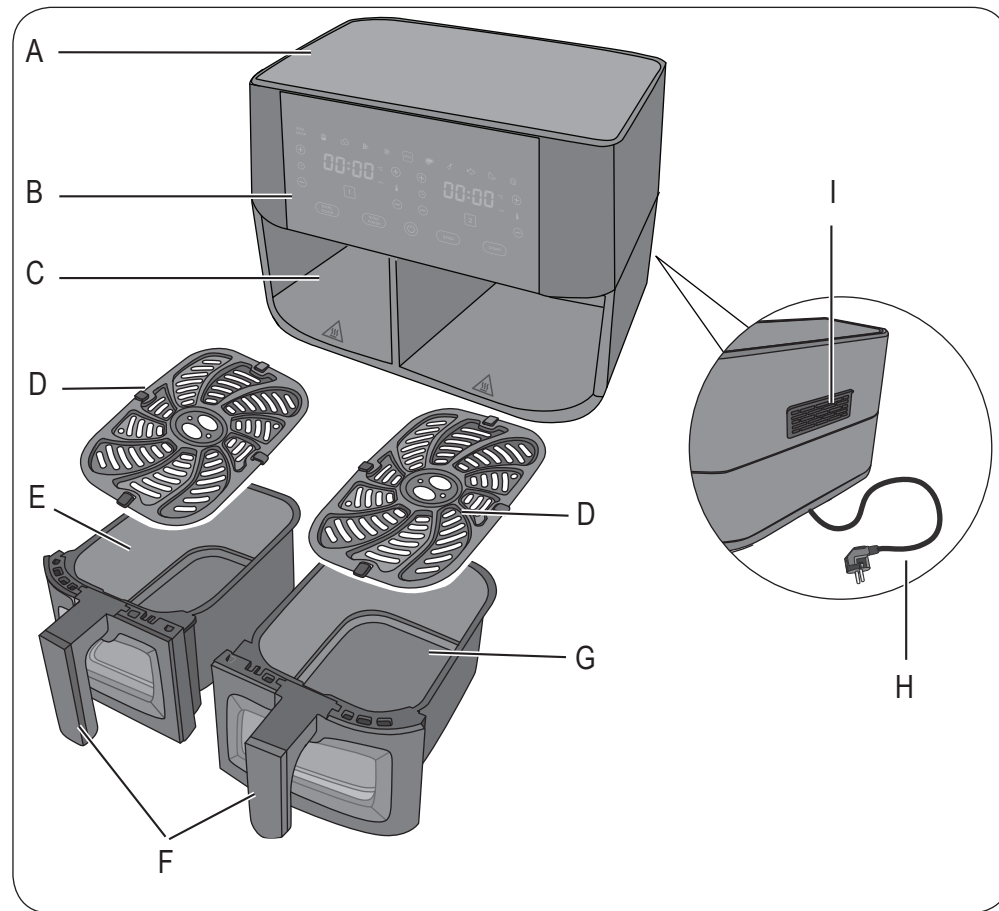


Fig. 1

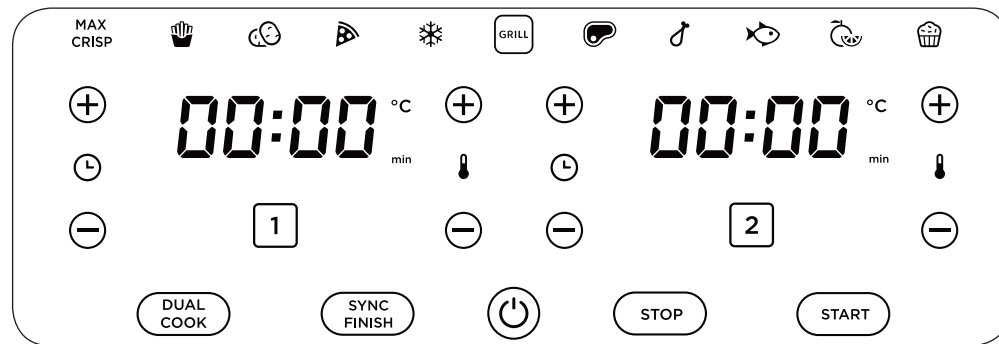


Fig. 2

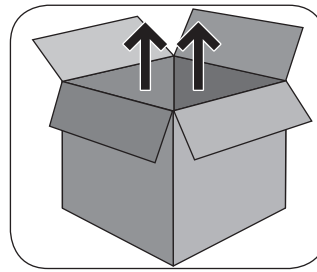


Fig. 3



Fig. 4

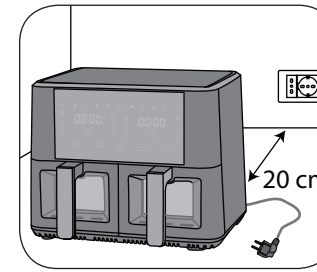


Fig. 5

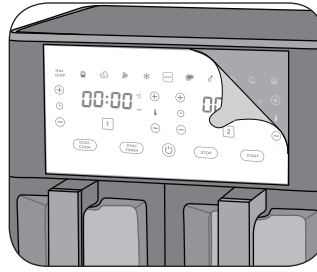


Fig. 6

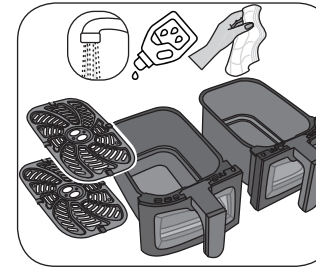


Fig. 7

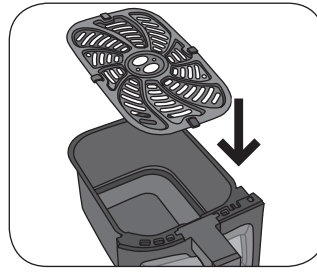


Fig. 8

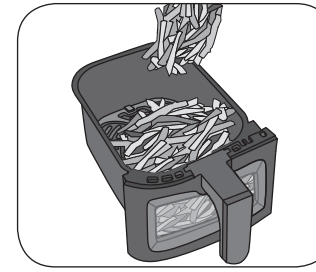


Fig. 9

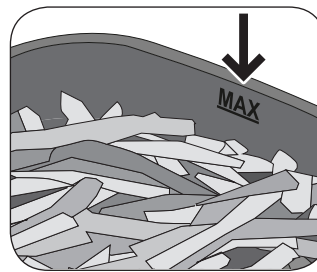


Fig. 10

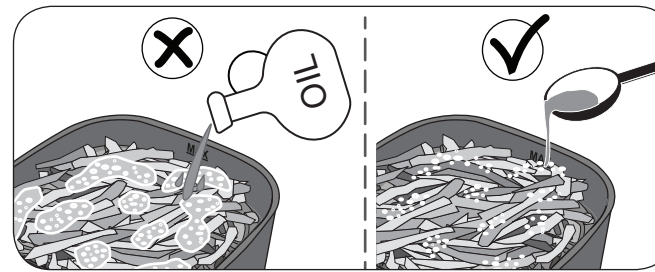


Fig. 11

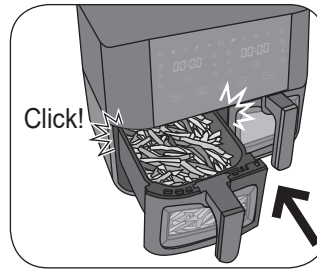


Fig. 12

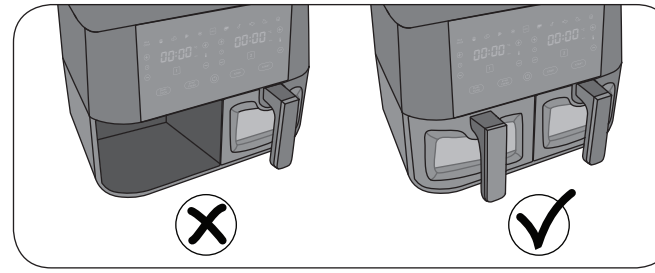


Fig. 13

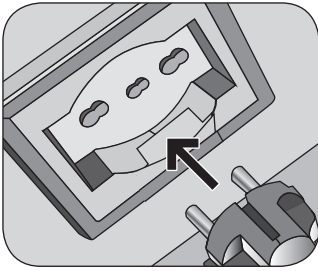


Fig. 14

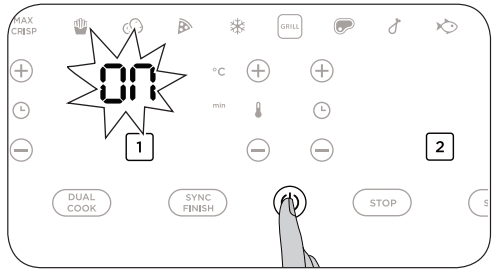


Fig. 15

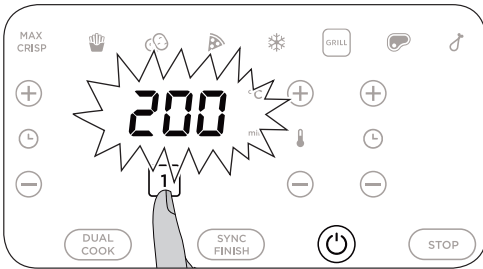


Fig. 16

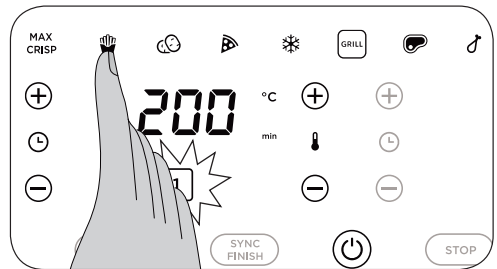


Fig. 17

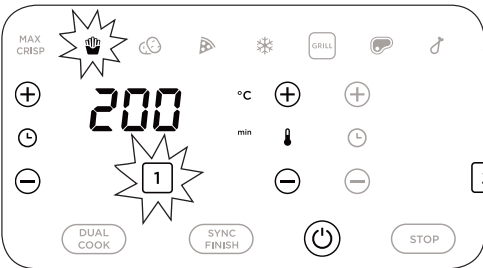


Fig. 18



Fig. 19



Fig. 20



Fig. 21

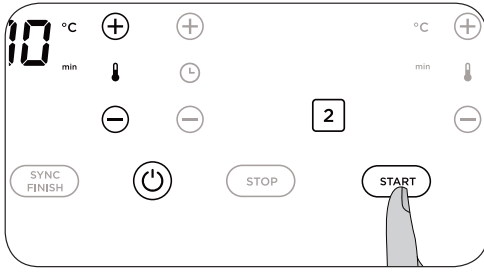


Fig. 22

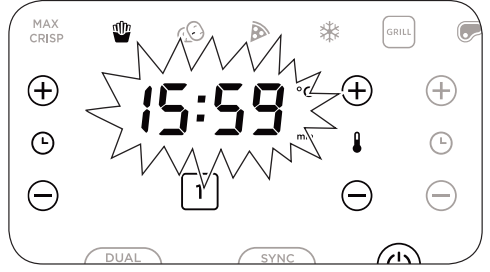


Fig. 23

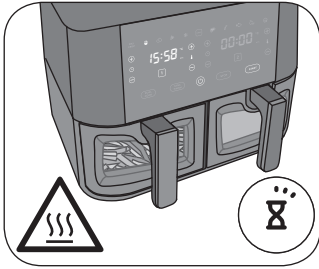


Fig. 24



Fig. 25

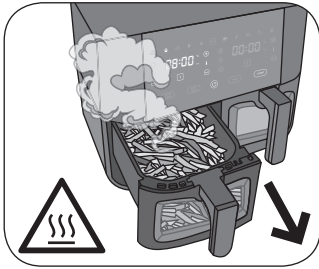


Fig. 26



Fig. 27

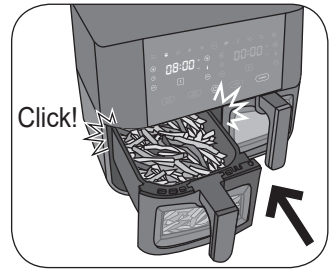


Fig. 28

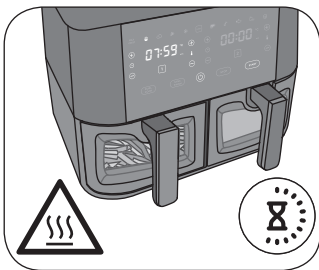


Fig. 29



Fig. 30

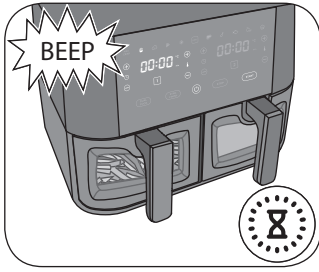


Fig. 31

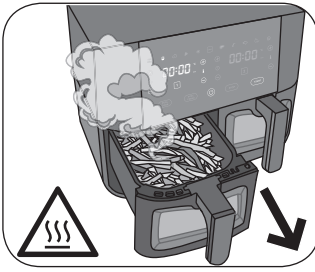


Fig. 32

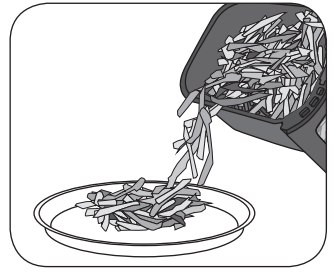


Fig. 33

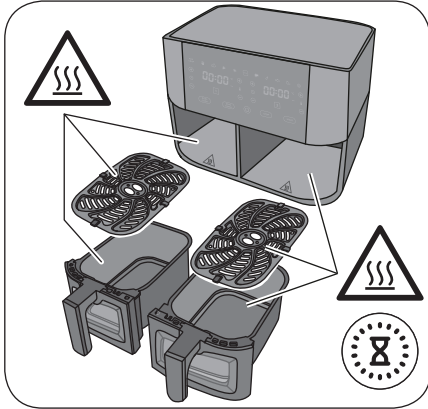


Fig. 34

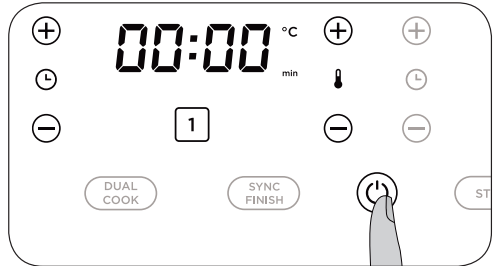


Fig. 35

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

L'apparecchio è stato realizzato in conformità con le specifiche Normative Europee in vigore e protetto in tutte le parti potenzialmente pericolose per l'utente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è stato progettato per evitare possibili infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo manuale per future consultazioni. Qualora si desideri cedere questo apparecchio ad altre persone, ricordarsi 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

L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare alimenti solidi. Non utilizzare l'apparecchio per cucinare alimenti liquidi. Se si aggiunge una quantità eccessiva di liquido, questo potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'apparecchio.

Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale.

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.

L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

RISCHI RESIDUI



Avvertenza relativa a ustioni. Non toccare i cestelli, il vano di cottura, le piastre antiaderenti e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - nelle fattorie
 - hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente ma-

nuale. Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente manuale. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

- 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.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali e accessori autorizzati dal costruttore.
- L'apparecchio è conforme al Regolamento (CE) No 1935/2004 del 27/10/2004 relativo ai materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.



Pericolo per i bambini


- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e 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.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Non lasciar pendere il cavo di alimentazione in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- 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.
- 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

- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- I cestelli, il vano di cottura, le piastre antiaderenti e le parti metalliche interne dell'apparecchio possono diventare caldi durante l'uso. Tenere le mani e il viso lontani dalle parti calde dell'apparecchio.
- Non toccare i cestelli, il vano di cottura, le piastre antiaderenti e le parti metal-

liche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

- Afferrare il cestello solo per l'impugnatura e utilizzare presine o strofinacci per rimuovere il cestello.
- Durante la cottura si può verificare una fuoriuscita di vapore caldo dalla presa d'aria o dal vano di cottura dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso lontani dalla presa d'aria e dal vano di cottura.
- Non riempire il cestello con olio. Pericolo di incendio.
- Durante l'uso, aria e vapore caldi fuoriescono dalla presa d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalla presa d'aria.
- Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
- Non capovolgere il cestello quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero fuoriuscire dal cestello. Pericolo di ustioni.
-  Attenzione: superficie calda.



Pericolo dovuto a elettricità

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica controllare che la tensione indicata sulla targa dati posta al di sotto dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa con messa a terra.
- Non collegare alcun altro apparecchio ad elevata potenza (stufe, ferri da stiro, radiatori) alla stessa presa elettrica. Pericolo di sovraccarico elettrico.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa elettrica.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito e/o shock elettrico.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contatto con parti taglienti o spigoli vivi.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
- In caso di inutilizzo, anche per un breve periodo di tempo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.



Attenzione - danni materiali

- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che il rivestimento possa essere danneggiato.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (per esempio tessuti, tende).
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.
- Non posizionare l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimità di o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi, o vicino a un forno a microonde o a un forno elettrico.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Se l'apparecchio emette molto fumo durante il funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato per gestire il problema.
- Non inserire mai ingredienti liquidi all'interno dei cestelli. Se necessario per esigenze di cottura, aggiungere piccole dosi di liquido. Verificare sempre che il liquido sia stato assorbito dagli ingredienti solidi prima di aggiungerne altro.
- La capacità massima dei cestelli è di circa 9 l.
- Non riempire mai il cestello oltre il livello massimo.
- Non ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo nei cestelli per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Verificare sempre che i cestelli siano correttamente inseriti nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Per evitare danni all'apparecchio, non inserire utensili od oggetti metallici nei cestelli.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dal cestello o dalle piastre antiaderenti.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che i cestelli e il vano di cottura siano liberi da oggetti estranei.
- Non posizionare mai oggetti sopra l'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (per esempio pioggia, sole).
- Dopo aver scollegato la spina di alimentazione e dopo aver fatto raffreddare le parti calde, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito aggiungendo poche gocce di detergente neutro non aggressivo.
- Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.



Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 20 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.

- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dai cestelli.
- Collocare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa elettrica facilmente accessibile.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione 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 da un Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.

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

• **CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Corpo dell'apparecchio

B - Display touch

C - Vano di cottura

D - Piastre antiaderenti

E - Cestello 1












F - Impugnature dei cestelli









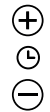
G - Cestello 2

H - Cavo di alimentazione

I - Presa d'aria

DESCRIZIONE DEL DISPLAY TOUCH (FIG. 2)

PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI	
	Tasto
	Patate fritte surgelate
	Patate fresche
	Bistecca/Carne rossa
	Pesce
	Pollo
	Pizza
	Essiccazione alimenti
	Dolci
	Grill
	Tasto di scongelamento
	Tasto MAX CRISP

TASTI FUNZIONE		
	Tasto	Descrizione
	Tasto START	Consente di avviare la cottura.
	Tasto STOP	Consente di interrompere o mettere in pausa la cottura.
	Tasto SYNC FINISH	Consente di sincronizzare tempi di cottura diversi per i due cestelli, in modo da terminare la cottura nello stesso momento.
	Tasto DUAL COOK	Consente di applicare al secondo cestello le stesse impostazioni scelte per il primo cestello. Due zone di cottura diventano quindi una, ideale per grandi quantità di cibo.
	Tasto di accensione/spegnimento	Consente di accendere o spegnere l'apparecchio.
	Tasto di controllo del cestello 1	Consente di selezionare le impostazioni di cottura desiderate per il cestello 1.
	Tasto di controllo del cestello 2	Consente di selezionare le impostazioni di cottura desiderate per il cestello 2.
	Tasti di impostazione della temperatura di cottura	Consente di impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.
	Tasti di impostazione del tempo di cottura	Consente di impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

Dati di identificazione

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

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

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

PRIMA DELL'USO

- 1 Rimuovere il materiale di imballaggio (Fig. 3) e verificare che tutti i componenti siano presenti (Fig. 4).
- 2 Verificare l'integrità del contenuto.

Non far funzionare l'apparecchio se danneggiato.



Attenzione

Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 20 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.



Attenzione

Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi. Non riempire d'acqua i cestelli quando sono inseriti nel vano di cottura.

- 3 Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature (Fig. 5).

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare i componenti rimovibili che entrano in contatto con gli alimenti (Fig. 7).

- 4 Lavare i cestelli (E) e le piastre antiaderenti (D). Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Asciugare bene.

ISTRUZIONI PER L'USO

L'apparecchio è dotato di due cestelli (E e G) per la cottura. È possibile cuocere gli alimenti in entrambi i cestelli (vedere il paragrafo "Doppia cottura"), o utilizzarne uno solo (vedere il paragrafo "Cottura singola").

Le piastre antiaderenti (D) consentono di aumentare la croccantezza degli alimenti. L'uso delle piastre antiaderenti è opzionale.

Prima della cottura

- Se si desidera aumentare la croccantezza degli alimenti, inserire la piastra antiaderente (D) nel cestello (Fig. 8).
- 1 Inserire gli alimenti nei cestelli (Fig. 9). Non superare il livello massimo. Il livello massimo è indicato dalla linea in rilievo presente sulla superficie esterna dei cestelli (Fig. 10).
 - 2 Inserire il cestello nel vano di cottura (C). Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 12).



Attenzione

Assicurarsi di aver correttamente inserito e bloccato il cestello prima di mettere in funzione l'apparecchio (Fig. 12).

L'apparecchio è dotato di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se i cestelli non sono inseriti correttamente nel vano di cottura.

- 3 Inserire la spina nella presa elettrica (Fig. 14).
- 4 Premere il tasto di accensione/spegnimento (☺) (Fig. 15). La scritta "On" compare sul display.

Al primo utilizzo, può accadere che l'apparecchio emani un leggero odore e un po' di fumo: si tratta di un fenomeno perfettamente normale perché alcune parti sono state leggermente lubrificate, dopo poco tempo il fenomeno scomparirà. Questo non avrà alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio.

Cottura singola

- 1 Premere il tasto di controllo del cestello 1 (1) o del cestello 2 (2) per attivare la cottura nel cestello desiderato (Fig. 16).
- 2 Selezionare il programma di cottura preimpostato (Fig. 17), in base agli alimenti da cuocere (vedere "Consigli di preparazione" per i dettagli dei programmi).
 - Per modificare manualmente la temperatura e il tempo di cottura, premere i tasti + o - di impostazione del tempo (⌚) e della temperatura di cottura (🔥) (Fig. 20-21). Per aumentare la velocità di selezione, mantenere premuti i tasti di impostazione del tempo e della temperatura di cottura. La temperatura e il tempo di cottura possono essere modificati in qualsiasi momento. Non è necessario confermare dopo la modifica, dopo qualche minuto la modifica risulterà attiva.
- 3 Premere il tasto START (START) (Fig. 22). L'apparecchio inizia a cuocere gli alimenti (Fig. 23). Durante la cottura, sul display (B) si alterneranno il tempo, che diminuisce, e la temperatura selezionata. L'apparecchio può essere messo in pausa durante il funzionamento, ad esempio per mescolare gli ingredienti durante il processo di cottura.



Attenzione

Pericolo di ustioni. Non toccare il cestello e le parti metalliche dell'apparecchio.

Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.

- 1 Afferrare l'impugnatura (F) ed estrarre il cestello 1 (E) in uso dal vano di cottura (C) (Fig. 26). L'apparecchio interrompe il processo di cottura. Il sistema di ventilazione si arresta qualche istante dopo.
 - 2 Scuotere il cestello 1 (E) per cuocere gli ingredienti in modo uniforme (Fig. 27).
 - 3 Per riprendere il funzionamento dell'apparecchio, inserire il cestello nel vano di cottura (Fig. 28). L'apparecchio riprende automaticamente il processo di cottura.
- In alternativa, premere il tasto STOP (STOP) per mettere in pausa il funzionamento dell'apparecchio. Per riprendere il funzionamento dell'apparecchio, premere il tasto START (START).

Doppia cottura

La funzione di doppia cottura può essere utilizzata per cuocere lo stesso alimento in entrambi i cestelli, o per cuocere alimenti diversi contemporaneamente.

Se si desidera cuocere lo stesso alimento in entrambi i cestelli, è possibile attivare la funzione DUAL COOK che trasforma due zone di cottura in una sola, ideale per cuocere grandi quantità di cibo.

- 1 Premere il tasto di controllo di uno dei due cestelli, poi premere il tasto di controllo dell'altro cestello.
- 2 Scegliere il programma di cottura desiderato. Se necessario, modificare manualmente il tempo e la temperatura di cottura.
- 3 Premere il tasto DUAL COOK (DUAL COOK). Le impostazioni scelte per il primo cestello selezionato si applicheranno all'altro cestello. Le icone dei tasti di controllo del cestello 1 (1) e del cestello 2 (2) lampeggiano.
- 4 Premere il tasto START (START).

In alternativa, è possibile cuocere alimenti diversi nei due cestelli:

- 1 Scegliere le impostazioni di cottura per il cestello 1 e successivamente per il cestello 2. Seguire la procedura riportata al paragrafo "Cottura singola".

Scegliere le impostazioni di cottura in base al tipo di alimento inserito in ciascun cestello.

Le impostazioni di cottura scelte possono essere diverse per i due cestelli.

L'apparecchio è dotato della funzione SYNC FINISH, per consentire la sincronizzazione dei tempi di cottura quando si desidera cuocere alimenti diversi nei due cestelli. In questo modo la cottura degli alimenti terminerà nello stesso momento. Per attivare la funzione SYNC FINISH:

- 1 Scegliere le diverse impostazioni di cottura per i due cestelli, tramite i tasti di controllo del cestello 1 (1) e del cestello 2 (2).
- 2 Premere il tasto SYNC FINISH (SYNC FINISH). L'apparecchio regolerà automaticamente l'avvio del processo di cottura dei due cestelli. La cottura degli alimenti terminerà nello stesso momento.
- 3 Premere il tasto START (START).

Funzione MAX CRISP

L'apparecchio è dotato della funzione MAX CRISP, che consente di cuocere gli alimenti più velocemente, in modo da avere cibi più caldi e croccanti senza l'utilizzo dell'olio.

Per utilizzare questa funzione, le due piastre antiaderenti (D) in dotazione devono sempre essere presenti nei cestelli per far circolare l'aria in maniera più uniforme.

Questo programma è ideale per cuocere varie tipologie di alimenti da rendere più croccanti.

Per attivare la funzione MAX CRISP:

- 1 Inserire la piastra antiaderente (D) nel cestello (E) (Fig. 8).
- 2 Premere il tasto MAX CRISP (MAX CRISP).
- 3 Se necessario, impostare tempi di cottura diversi in base agli alimenti da cuocere.
- 4 Premere il tasto START (START).

Dopo la cottura

Al termine della cottura, l'apparecchio emette alcuni beep.

Se gli ingredienti non sono pronti, basterà reinserire il cestello nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto.

- 1 Per interrompere manualmente il processo di cottura, premere il tasto STOP (STOP).
- 2 Afferrare l'impugnatura (F) ed estrarre il cestello in uso dal vano di cottura (C).
- 3 Versare gli alimenti in un piatto. Servire in tavola.



Attenzione

Non toccare i cestelli, il vano di cottura, le piastre antiaderenti e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

Non capovolgere il cestello quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero fuoriuscire dal cestello.



Attenzione

Assicurarsi che gli ingredienti cucinati con l'apparecchio risultino dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dal cestello o dalle piastre antiaderenti.

- Per spegnere manualmente l'apparecchio, premere il tasto di accensione/spegnimento (☺).

Un eventuale eccesso di olio sarà raccolto nel fondo del cestello.

Al termine del processo di cottura, l'apparecchio può essere subito riutilizzato per preparare altri alimenti.

Funzione di autospegnimento

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer arriva a "0", l'apparecchio suona e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l'apparecchio, premere il tasto di accensione/spegnimento (☺). Il sistema di ventilazione si arresta qualche istante dopo.

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Pre-riscaldare l'apparecchio prima di cuocere gli alimenti ottimizza il risultato finale.

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 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 cucchiaino d'olio alle patate fresche o surgelate (Fig. 11) e utilizzare le piastre antiaderenti (D) in dotazione.







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






La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 1,2-1,7 kg circa.

Programmi preimpostati

La tabella seguente mostra i programmi preimpostati presenti sul display touch.

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

Programma		Tempo		Temperatura (°C)	
		Default	Intervallo	Default	Intervallo
	Funzione MAX CRISP	10 min	1-60 min	200	180-200
	Patate fritte surgelate	15 min	1-60 min	200	150-200
	Patate fresche	25 min	1-60 min	200	130-200
	Bistecca/Carne rossa	20 min	1-60 min	190	120-200
	Pesce	15 min	1-60 min	180	120-200
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200

	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200
	Essiccazione	8 h	1-24 h	65	35-90
	Dolci	30 min	1-60 min	160	120-200
	Modalità Grill	15 min	1-60 min	200	180-200
	Scongelamento	15 min	1-60 min	50	40-90

La tabella seguente mostra tempi e temperature indicative per vari tipi di alimenti:

Patatine fritte (surgelate)	15 – 20 minuti	200°
Patatine fritte (fresche)	20 - 30 minuti in base al taglio della patata	180° 200°
Fritto (di verdura)	10 – 15 minuti	200°
Crocchette	12 – 15 minuti	190°
Crocchette di pollo	10 minuti	200°
Cosce di pollo	20 – 25 minuti	190°
Bistecca	10 – 15 minuti	190°
Polpette	8 minuti	180°
Scampi	15 – 20 minuti	160°
Torta	20 – 30 minuti	160°
Quiche	25 – 30 minuti	180°
Pesce	15 – 20 minuti	160° 180°
Cotoletta di maiale	10 – 15 minuti	200°
Involtilini primavera	10 – 15 minuti	200°
Verdura	10 - 20 minuti	180°

Modalità grill


La modalità grill è ideale per grigliare carne, pesce e verdura. Inserire la piastra antiaderente (D) nel cestello (Fig. 8) prima di mettere il cibo.

Funzione di scongelamento

L'apparecchio è dotato di una funzione di scongelamento per scongelare i cibi prima della cottura.

- Premere il tasto di scongelamento (❄).
- Se necessario, modificare manualmente il tempo e la temperatura di cottura (Fig. 20-21).

Funzione di essiccazione

La funzione di essiccazione () consente di essiccare gli alimenti in modo efficace per una conservazione ottimale. L'aria calda circola liberamente all'interno dell'apparecchio, così gli alimenti si asciugano in modo uniforme e con perdite minime di vitamine salutari.

Questa funzione può essere utilizzata per gustare frutta, verdura e funghi, oppure per essiccare fiori e piante.

Prima di procedere all'essiccazione, inserire le due piastre antiaderenti in dotazione nei cestelli.

La tabella seguente mostra i tempi e le temperature di essiccazione indicative per vari tipi di alimenti:

Alimento	Temperatura	Tempo
Erbe	35-40 °C	Da 5 a 15/20 ore
Verdure	50-55 °C	
Frutta	55-60 °C	
Pesce/Carne	65-70 °C	Da 2 a 8 ore

Il timer può essere impostato fino a 24 ore. Se l'essiccazione dovesse richiedere un tempo maggiore, riprogrammare l'apparecchio allo scadere del tempo impostato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia regolare e quotidiana consente di mantenere l'apparecchio efficiente e di prolungare la durata di vita dell'apparecchio.



Attenzione

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate ad apparecchio spento e scollegato dalla presa elettrica.

Pericolo di shock elettrico. Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.

Non riempire d'acqua i cestelli quando sono inseriti nel vano di cottura.



Attenzione

Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.



Attenzione

Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento. Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.

Pulizia dell'apparecchio

- Pulire le parti fisse dell'apparecchio con un panno umido non abrasivo per non danneggiare il rivestimento. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vano di cottura (C) dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire le resistenze con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.

Pulizia dei componenti

Le piastre antiaderenti e i cestelli sono 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.

- Le piastre antiaderenti e i cestelli possono essere lavati in lavastoviglie. Per prolungare la durata del trattamento antiaderente, si consiglia di lavare le piastre antiaderenti (D) e i cestelli (E e G) a mano. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.
- Per ammorbidire i residui di cibo nel cestello, è possibile riempirlo con acqua calda. Aggiungere alcune gocce di detersivo. Lasciare agire per 10 minuti. Lavare e asciugare.

MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica. In caso di rottamazione, provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione dell'apparecchio e al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Premere il tasto di impostazione del tempo di cottura (⌚) e impostare il tempo di cottura desiderato.
	Il cestello non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 12).
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere il tasto di impostazione della temperatura di cottura (🔥) e impostare una temperatura di cottura più elevata. Vedere il libro delle ricette.
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Premere il tasto di impostazione del tempo di cottura (⌚) e impostare un tempo di cottura maggiore. 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, devono essere mescolati durante la cottura.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Gli snack fritti non sono croccanti.	Si stanno utilizzando 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.
		Provare a utilizzare la funzione MAX CRISP per aumentare la croccantezza dei cibi.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.
Il cestello non si inserisce completamente nel vano di cottura.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	Il cestello non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 12).
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si stanno preparando ingredienti più grassi.	Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio nel cestello. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel cestello sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente nel cestello. Pulire accuratamente il cestello dopo l'uso.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi di girarle durante la cottura.
	Sciacquare e 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.	Assicurarsi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.
		Provare a utilizzare la funzione MAX CRISP per aumentare la croccantezza dei cibi.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.

ABOUT THIS MANUAL

The appliance has been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual handy for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.

The information provided in this manual is marked with the following symbols, which mean:



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage due to other causes

INTENDED USE

The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance.

This appliance must not be used for commercial and industrial purposes.

Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance.

Improper use also results in voiding any form of warranty.

RESIDUAL RISKS



Warning of burns. Do not touch the baskets, the cooking compartment, the non-stick plates and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
 - in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.

- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.




Danger for children

- The appliance can be used by children over 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience or knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood the instructions and the existing dangers when using the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance by the user shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised during the operation.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8.
- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to make harmless the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a game.



Warning of burns

- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- The baskets, the cooking compartment, the non-stick plates and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.
- Do not touch the baskets, the cooking compartment, the non-stick plates and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.
- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartment of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartment.
- Do not fill the basket with oil. Danger of fire.

- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.
- When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket. Danger of burns.
-  Warning: hot surface.



Danger due to electricity

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.



Warning – material damage

- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave or electric oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- If the appliance produces a lot of smoke during operation, unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.

- Never add liquid ingredients into the baskets. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- The maximum capacity of the baskets is approximately 9 l.
- Never fill the basket over the maximum level.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Put the ingredients only into the baskets to prevent the food from touching the electric resistances.
- Always ensure the baskets are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the baskets.
- Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plates.
- Before putting the appliance into operation, check that the baskets and the cooking compartment are free from foreign objects.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, only clean the appliance using a damp, non-abrasive cloth and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Never use solvents that damage plastic parts.



Danger of damage due to other causes

- Place the appliance at a distance of at least 20 cm from walls, furniture or other appliances.
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the baskets.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by an Ariete Service Centre or by Ariete authorized technicians, in order to prevent any risk.














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










• ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Body of the appliance	F - Basket handles
B - Touch screen display	G - Basket 2
C - Cooking compartment	H - Power cord
D - Non-stick plates	I - Air intake
E - Basket 1	

TOUCH SCREEN DISPLAY DESCRIPTION (FIG. 2)

PRE-SET COOKING PROGRAMS	
Button	
	Frozen chips
	Fresh potatoes
	Steak/red meat
	Fish
	Chicken
	Pizza
	Food dehydration
	Baked desserts
	Grill
	Defrost button
	MAX CRISP button

FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	START button	Allows to start cooking.
	STOP button	Allows to stop or pause cooking.
	SYNC FINISH button	Allows the user to synch different cooking times for the two baskets, in order to finish cooking at the same time.
	DUAL COOK button	Allows the user to apply to the second basket the same settings selected for the first basket. Two cooking zones become one, ideal for large quantities of food.
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	Basket 1 control button	Allows to select the desired cooking settings for basket 1.
	Basket 2 control button	Allows to select the desired cooking settings for basket 2.
	Cooking temperature setting buttons	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.
	Cooking time setting buttons	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.

Identification data

The following identification data of the appliance are reported on the data plate under the base of the appliance:

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

For any requests to the Authorized Service Centres, specify model and serial number.

BEFORE USE

- 1 Remove the packing material (Fig. 3) and check that all components are present (Fig. 4).
- 2 Check the integrity of the content.

Do not operate the appliance if damaged.



Warning

Place the appliance at a distance of at least 20 cm from walls, furniture or other appliances.

Warning



Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids. Do not fill the baskets with water when they are installed in the cooking compartment.

- 3 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface (Fig. 5).

Before using the appliance for the first time, wash the removable parts that come into contact with food (Fig. 7).

- 4 Wash the baskets (E and G) and the non-stick plates (D). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Dry well.

INSTRUCTIONS FOR USE

The appliance is equipped with two cooking baskets (E and G). It is possible to cook foods in both baskets (read the "Dual cooking" paragraph) or to only use one (read the "Single cooking" paragraph).

The non-stick plates increase the crunchiness of the food. The use of the non-stick plates is optional.

Before cooking

- If you want to increase the crunchiness of your foods, insert the non-stick plate (D) into the basket (Fig. 8).
- 1 Place the food into the baskets (Fig. 9). Do not exceed the maximum level. The maximum level is indicated by the raised line on the external surface of the baskets (Fig. 10).
 - 2 Insert the basket into the cooking compartment (C). The correct insertion is done with a "click" (Fig. 12).



Warning

Make sure the basket is correctly installed and locked before operating the appliance (Fig. 12).

The appliance is equipped with a system that prevents its operation if the baskets are not properly inserted into the cooking compartment.

- 3 Plug the appliance into the power outlet (Fig. 14).
- 4 Press the ON/OFF button (☺) (Fig. 15). The display shows the word "On".

When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.

Single cooking

- 1 Press the basket 1 (1) or the basket 2 (2) control button to enable cooking in the desired basket (Fig. 16).

2 Select the pre-set cooking program (Fig. 17), depending on the type of food to cook (read "Cooking Tips" for details on the programs).

- To manually change the cooking temperature and time, press the + or - buttons for setting the cooking time (⊖) and temperature (🔥) (Fig. 20-21). To increase the selection speed, press and hold down the cooking time and temperature setting buttons.

The cooking temperature and time can be changed at any moment. It is not necessary to confirm the change, after a few minutes the change will be effective.

3 Press the START button (START) (Fig. 22). The appliance starts to cook food (Fig. 23).

While cooking, the display (B) will alternately show the decreasing time and the set temperature.

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



Warning

Danger of burns. Do not touch the metal parts of the appliance.

When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape.

Keep your hands and face away from the cooking compartment.

1 Grab the handle (F) and remove the basket in use from the cooking compartment (C) (Fig. 26).

The appliance stops the cooking process. The ventilation system stops a few moments later.

2 Shake the basket 1 to cook the ingredients evenly (Fig. 27).

3 To resume the appliance operation, insert the basket into the cooking compartment (Fig. 28). The appliance automatically resumes the cooking process.

Alternatively, press the STOP (STOP) button to pause the appliance operation. To resume the appliance operation, press the START (START) button.

Dual cooking

The dual cooking function can be used to cook the same food in both baskets, or to cook different foods at the same time.

If you want to cook the same food in both baskets, it is possible to activate the DUAL COOK function, which will turn the two cooking zones into one, ideal to cook large quantities of food.

1 Press the control button of one of the two baskets, then press the control button of the other basket.

2 Select the desired cooking program. If necessary, manually change the cooking time and temperature.

3 Press the DUAL COOK button (DUAL COOK). The settings chosen for the first basket selected will apply to the other basket. The symbols of basket 1 (1) and basket 2 (2) control buttons flash.

4 Press the START button (START).

Alternatively, it is possible to cook different foods in the two baskets:

1 Select the cooking settings for basket 1, then for basket 2. Follow the procedure described in the "Single cooking" paragraph.

Select the cooking settings according to the food placed in each basket.

The cooking settings selected can be different for the two basket.

The appliance is equipped with the SYNC FINISH function, to synch the cooking time when you want to cook different foods in the two baskets. The cooking of the foods will therefore finish at the same time. To activate the SYNC FINISH function:

- 1 Select the different cooking settings for the two baskets through the basket 1 (1) and basket 2 (2) control buttons.
- 2 Press the SYNC FINISH button (SYNC FINISH). The appliance will regulate automatically the start of the cooking process of the two baskets. The cooking of the foods will finish at the same time.
- 3 Press the START button (START).

MAX CRISP function

The appliance is equipped with the MAX CRISP function, to cook the foods quickly, in order to get warmer and more crunchy foods without using oil.

To use this function, the two supplied non-stick plates (D) shall always be inserted into the baskets to circulate air more evenly.

This program is ideal to cook different types of foods and make them crispier.

To activate the MAX CRISP function:

- 1 Place the non-stick plate (D) into the basket (E) (Fig. 8).
- 2 Press the MAX CRISP button (MAX CRISP).
- 3 If necessary, set different cooking times depending on the type of food to cook.
- 4 Press the START button (START).

After cooking

When cooking is complete, the appliance beeps a few times.

If the ingredients are not ready, put the basket back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

- 1 To manually stop the cooking process, press the STOP button (STOP).
- 2 Grab the handle and remove the basket in use from the cooking compartment.
- 3 Put the food on a plate. Serve out.



Warning

Do not touch the baskets, the cooking compartment, the non-stick plates and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.

Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket.



Warning

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

Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plates.

- To turn the appliance off manually, press the on/off button (⏻).

Any oil residue will be collected at the bottom of the basket.

At the end of the cooking process, the appliance can be used immediately to prepare other food.

Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0", the appliance beeps and turns off automatically. To turn the appliance off manually, press the on/off button (⏻). The ventilation system stops a few moments later.

PREPARATION TIPS

Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.

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

A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time. Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.

For a crunchy result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (Fig. 11) and use the non-stick plates (D) supplied.












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

The optimal amount to make crunchy fries is about 1.2-1.7 kg.

Pre-set programs

The following table shows the pre-set programs available on the touch screen display.

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

Program		Time		Temperature (°C)	
		Default	Interval	Default	Interval
	MAX CRISP function	10 min	1-60 min	200	180 - 200
	Frozen chips	15 min	1-60 min	200	150 - 200
	Fresh potatoes	25 min	1-60 min	200	130 - 200
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200
	Chicken	25 min	1-60 min	190	120 - 200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160 - 200
	Dehydration	8 h	1-24 h	65	35 - 90
	Baked desserts	30 min	1-60 min	160	120 - 200
	Grill mode	15 min	1-60 min	200	180 - 200
	Defrost	15 min	1-60 min	50	40 - 90

The following table shows approximate times and temperatures for different types of food:

Chips (frozen)	15 – 20 minutes	200°
Chips (fresh)	20 - 30 minutes depending on how the potato is cut	180° 200°
Fried vegetables	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	20 – 25 minutes	190°
Steak	10 – 15 minutes	190°
Meatballs	8 minutes	180°
Scampi	15 – 20 minutes	160°
Cake	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Fish	15 – 20 minutes	160° 180°
Pork cutlet	10 – 15 minutes	200°
Spring rolls	10 – 15 minutes	200°
Vegetables	10 - 20 minutes	180°

Grill mode

The grill mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables. Place the non-stick plate into the basket (Fig. 8) before placing the food.

Defrost function

The appliance is equipped with a defrost function to defrost food before cooking.

- Press the defrost button (❄️).
- If necessary, manually change the cooking time and temperature (Fig. 20-21).

Dehydration function

The dehydration function (☉) allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins. This function can be used to enjoy fruits, vegetables and mushrooms, or to dry flowers and plants. Before dehydrating, insert the two non-stick plates supplied into the baskets.

The following table shows approximate dehydrating times and temperatures for different types of food:

Food	Temperature	Time
Herbs	35-40 °C	From 5 to 15/20 hours
Vegetables	50-55 °C	
Fruit	55-60 °C	
Fish/Meat	65-70 °C	From 2 to 8 hours

The timer can be set up to 24 hours. If the dehydration requires more time, set the appliance again at the end of the set time.

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.



Warning

Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.

Danger of electric shock. Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.

Do not fill the baskets with water when they are installed in the cooking compartment.



Warning

Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.



Warning

Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.

Cleaning the appliance

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- Clean the cooking compartment (C) using a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

Cleaning the components

The non-stick plates and the baskets are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.

- The non-stick plates and the baskets are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plates and the baskets (E and G). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
- To soften the residues of food in the basket, it is possible to fill it with hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

DECOMMISSIONING

In the event of the appliance decommissioning, disconnect the power plug from the power outlet. Should the appliance be disposed of, separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and the legal provisions in force in the country of use.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the cooking time setting button (⌚) and set the desired cooking time.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 12).
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the cooking temperature setting button (🔥) and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Press the cooking time setting button (⌚) and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the basket.
		Try using the MAX CRISP function, to increase the food crunchiness.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.
The basket cannot be inserted completely into the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly into the cooking compartment.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 12).
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.

Problems	Possible causes	Solutions
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced into the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a bit more oil for more crunchiness.
		Try using the MAX CRISP function, to increase the food crunchiness.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.

À PROPOS DU MANUEL

L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conserver ce manuel à portée de main pour référence future. Si on souhaite transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oublier pas d'inclure également ces instructions.

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



Danger pour les enfants



Avertissement contre les brûlures



Danger électrique



Attention - dommages matériels



Danger de dommages dus à d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

L'appareil peut être utilisé pour cuisiner des aliments solides. Ne pas utiliser l'appareil pour cuisiner des aliments liquides. Si on ajoute une quantité excessive de liquide, il pourrait s'échapper et endommager l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.

Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui est exonéré de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, générés par une mauvaise utilisation de l'appareil. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.

RISQUES RÉSIDUELS



Avertissement contre les brûlures. Ne pas toucher les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhésives et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.

- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utiliser que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.



Danger pour les enfants


- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont supervisés par une personne responsable ou s'ils ont reçu et compris les instructions et les dangers existants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et opèrent sous surveillance.
- Toujours garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- Si on décide d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.



Avertissement contre les brûlures

- Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhésives et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Garder les mains et le visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhé-

sives et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.

- Ne saisir le panier que par la poignée et utiliser des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou du compartiment de cuisson de l'appareil. Garder les mains et le visage éloignés de l'entrée d'air et du compartiment de cuisson.
- Ne pas remplir le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Lors de l'utilisation, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent de l'entrée d'air. Garder les mains et le visage à distance de l'entrée d'air.
- Lorsqu'on retire le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne pas retourner le panier lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
-  Attention : surface chaude.



Danger électrique

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne mettre jamais de pièces sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil si on a les mains mouillées ou les pieds nus.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même pour une courte période, l'éteindre et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.



Attention - dommages matériels

- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple tissus, rideaux).
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil ou le câble d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes ou d'un four électrique.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Si l'appareil émet beaucoup de fumée pendant le fonctionnement, débrancher l'appareil de la prise électrique. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- Ne jamais mettre d'ingrédients liquides dans les paniers. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- La capacité maximale des paniers est d'environ 9 l.
- Ne jamais remplir le panier au-delà du niveau maximal.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Ne placer les ingrédients que dans les paniers pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- Toujours vérifier que les paniers sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas introduire d'ustensiles ou d'objets métalliques dans les paniers.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour retirer les aliments du panier ou des plaques antiadhésives.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que les paniers et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Ne jamais placer d'objets sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).
- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation et laissé refroidir les parties chaudes, l'appareil ne doit être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon non abrasif


légèrement humidifié, en ajoutant quelques gouttes de détergent neutre non agressif.

- Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.



Danger de dommages dus à d'autres causes

- Placer l'appareil à une distance d'au moins 20 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
- Ne pas déplacer l'appareil sans avoir retiré les aliments des paniers.
- Placer l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par un Centre d'Assistance Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, afin d'éviter tout risque.

 Pour une élimination correcte du produit conformément à la directive européenne 2012/19/UE, lire la notice jointe au produit.

• TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Corps de l'appareil

B - Écran tactile

C - Compartiment de cuisson

D - Plaques antiadhésives

E - Panier 1











F - Poignées des paniers










G - Panier 2

H - Cordon d'alimentation

I - Entrée d'air

DESCRIPTION DE L'ÉCRAN TACTILE (FIG. 2)

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS	
	Bouton
	Frites surgelées
	Pommes de terre fraîches
	Bifteck/Viande rouge
	Poisson
	Poulet
	Pizza
	Déshydratation d'aliments
	Gâteaux
	Grill
	Bouton de décongélation
MAX CRISP	Bouton MAX CRISP

BOUTONS DE FONCTION		
	Bouton	Description
	Bouton START	Permet de commencer la cuisson.
	Bouton STOP	Permet d'arrêter ou de mettre en pause la cuisson.
	Boutons SYNC FINISH	Permet de synchroniser de différents temps de cuisson pour les deux paniers, de manière à terminer la cuisson simultanément.
	Bouton DUAL COOK	Permet d'appliquer au deuxième panier les mêmes paramètres choisis pour le premier panier. Deux zones de cuisson deviennent une, ce qui est idéal pour de grandes quantités de nourriture.
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
	Bouton de contrôle du panier 1	Permet de sélectionner les réglages de cuisson souhaités pour le panier 1.
	Bouton de contrôle du panier 2	Permet de sélectionner les réglages de cuisson souhaités pour le panier 2.
	Boutons de réglage de la température de cuisson	Permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
	Boutons de réglage du temps de cuisson	Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.

Données d'identification

Les données d'identification suivantes de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique située sous la base de support de l'appareil :

- fabricant et marquage CE
- modèle [Mod.]
- n° de série [SN]
- tension d'alimentation [V] et fréquence [Hz]
- puissance électrique absorbée [W]
- numéro d'assistance sans frais

Dans toute demande auprès des Centres d'Assistance Agréés, indiquer le modèle et le numéro de série.

AVANT L'UTILISATION

- 1 Retirer l'emballage (Fig. 3) et vérifier que tous les composants sont présents (Fig. 4).
- 2 Vérifier l'intégrité du contenu.

Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé.



Attention

Placer l'appareil à une distance d'au moins 20 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.

Attention



Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides. Ne pas remplir d'eau les paniers quand ils sont insérés dans le compartiment de cuisson.

- 3 Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante aux hautes températures (Fig. 5).

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver les parties amovibles qui entrent en contact avec les aliments (Fig. 7).

- 4 Laver les paniers (E et G) et les plaques antiadhésives (D). Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive. Sécher bien.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil est équipé de deux paniers (E et G) pour la cuisson. On peut cuire les aliments dans les deux paniers (voir le paragraphe « Double cuisson »), ou en utiliser seulement un (voir le paragraphe « Cuisson simple »).

Les plaques antiadhésives permettent d'obtenir des aliments plus croustillants. L'utilisation des plaques antiadhésives est optionnelle.

Avant la cuisson

- Si on souhaite obtenir des aliments plus croustillants, insérer la plaque antiadhésive (D) dans le panier (Fig. 8).
- 1 Insérer les aliments dans les paniers (Fig. 9). Ne pas dépasser le niveau maximal. Le niveau maximal est indiqué par le trait en relief sur la surface extérieure des paniers (Fig. 10).
 - 2 Insérer le panier dans le compartiment de cuisson (C). L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 12).



Attention

S'assurer d'avoir correctement inséré et verrouillé le panier avant de mettre l'appareil en marche (Fig. 12).

L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si les paniers ne sont pas insérés correctement dans le compartiment de cuisson.

- 3 Brancher la fiche sur la prise électrique (Fig. 14).
- 4 Appuyer sur le bouton marche/arrêt (☺) (Fig. 15). Le mot « On » s'affiche sur l'écran.

Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait dégager une légère odeur et un peu de fumée : il s'agit d'un phénomène tout à fait normal parce que certaines parties ont été lubrifiées légèrement, ce phénomène va bientôt disparaître. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Cuisson simple

- 1 Appuyer sur le bouton de contrôle du panier 1 (1) ou du panier 2 (2) pour activer la cuisson dans le panier souhaité (Fig. 16).
- 2 Sélectionner le programme de cuisson préréglé (Fig. 17), en fonction des aliments à cuire (voir « Conseils de préparation » pour les détails des programmes).
 - Pour modifier manuellement la température et le temps de cuisson, appuyer sur les boutons + ou - de réglage du temps (⌚) et de la température (🔥) de cuisson (Fig. 20-21). Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenir les boutons de réglage du temps et de la température enfoncés. La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment. Il ne faut pas confirmer le changement, après quelques minutes le changement va résulter actif.
- 3 Appuyer sur le bouton START (START) (Fig. 22). L'appareil commence à cuire les aliments (Fig. 23).

Pendant la cuisson, l'écran (B) affiche alternativement le temps, qui diminue, et la température réglée.

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



Attention

Danger de brûlures. Ne pas toucher le panier et les parties métalliques de l'appareil.

Lorsqu'on retire le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.

- 1 Saisir la poignée (F) et retirer le panier utilisé du compartiment de cuisson (C) (Fig. 26). L'appareil arrête le processus de cuisson. Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.
 - 2 Secouer le panier 1 pour obtenir une cuisson uniforme (Fig. 27).
 - 3 Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, insérer le panier dans le compartiment de cuisson (Fig. 28). L'appareil reprend automatiquement le processus de cuisson.
- On peut également appuyer sur le bouton STOP (STOP) pour mettre en pause le fonctionnement de l'appareil. Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, appuyer sur le bouton START (START).

Double cuisson

La fonction de double cuisson peut être utilisée pour cuire le même aliment dans les deux paniers, ou pour cuire de différents aliments simultanément.

Si on souhaite cuire le même aliment dans les deux paniers, on peut activer la fonction DUAL COOK qui transforme deux zones de cuisson en une, ce qui est idéal pour cuire de grandes quantités de nourriture.

- 1 Appuyer sur le bouton de contrôle d'un des deux paniers, puis appuyer sur le bouton de contrôle de l'autre panier.
- 2 Choisir le programme de cuisson souhaité. Si nécessaire, modifier manuellement le temps et la température de cuisson.
- 3 Appuyer sur le bouton DUAL COOK (DUAL COOK). Les paramètres choisis pour le premier panier sélectionné s'appliqueront à l'autre panier. Les symboles des boutons de contrôle du panier 1 (1) et du panier 2 (2) clignotent.
- 4 Appuyer sur le bouton START (START).

On peut aussi cuire des aliments différents dans chaque panier :

1 Choisir les paramètres de cuisson pour le panier 1 et ensuite pour le panier 2. Suivre la procédure décrite au paragraphe « Cuisson simple ».

Choisir les paramètres de cuisson en fonction du type d'aliment inséré dans chaque panier.

Les paramètres de cuisson réglés peuvent être différents pour les deux paniers.

L'appareil est équipé de la fonction SYNC FINISH, qui permet de synchroniser les temps de cuisson quand on souhaite cuire des aliments différents dans les deux paniers. Ce faisant, la cuisson des aliments terminera au même moment. Pour activer la fonction SYNC FINISH :

- 1 Choisir les différents paramètres de cuisson pour les deux paniers, à l'aide des boutons de contrôle du panier 1 (1) et du panier 2 (2).
- 2 Appuyer sur le bouton SYNC FINISH (SYNC FINISH). L'appareil réglera automatiquement le début du processus de cuisson des deux paniers. La cuisson des aliments terminera au même moment.
- 3 Appuyer sur le bouton START (START).

Fonction MAX CRISP

L'appareil est équipé de la fonction MAX CRISP qui permet de cuire les aliments plus rapidement, de manière à obtenir des aliments plus chauds et croustillants sans utiliser de l'huile.

Pour utiliser cette fonction, les deux plaques antiadhésives (D) fournies doivent être toujours installées dans les paniers pour faire circuler l'air plus uniformément.

Ce programme est idéal pour cuire différents types d'aliments à rendre plus croustillants.

Pour activer la fonction MAX CRISP :

- 1 Insérer la plaque antiadhésive (D) dans le panier (E) (Fig. 8).
- 2 Appuyer sur le bouton MAX CRISP (MAX CRISP).
- 3 Si nécessaire, régler des temps de cuisson différents en fonction des aliments à cuire.
- 4 Appuyer sur le bouton START (START).

Après la cuisson

Au bout de la cuisson, l'appareil émet quelques bips.

Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de remettre le panier dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

- 1 Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyer sur le bouton STOP (STOP).
- 2 Saisir la poignée et retirer le panier utilisé du compartiment de cuisson .
- 3 Verser les aliments sur une assiette. Servir à table.



Attention

Ne pas toucher les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhésives et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.

Ne pas retourner le panier lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier.



Attention

S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour retirer les aliments du panier ou des plaques antiadhésives.

- Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt (⏻).

Tout excédent d'huile est recueilli au fond du panier.

Au bout du processus de cuisson, l'appareil peut être utilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

Fonction extinction automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie atteint « 0 », l'appareil sonne et s'arrête automatiquement. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt (⏻). Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.

CONSEILS DE PRÉPARATION

Le préchauffage de l'appareil avant la cuisson des aliments optimise le résultat final.

Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.

Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite d'un temps légèrement plus court.

Mélanger les ingrédients plus petits à mi-cuisson pour optimiser le résultat final et obtenir une cuisson uniforme.

Pour un résultat croustillant, ajouter une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées (Fig. 11) et utiliser les plaques antiadhésives (D) fournies.












Les snacks à cuire dans le four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaude.

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est d'environ 1,2-1,7 kg.

Programmes préréglés

Le tableau suivant montre les programmes préréglés présents sur l'écran tactile.

Chaque symbole correspond à un programme de cuisson. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. On peut changer le temps et la température des programmes préréglés.

Programme	Temps		Température (°C)	
	Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle
 Fonction MAX CRISP	10 min	1-60 min	200	180-200
 Frites surgelées	15 min	1-60 min	200	150-200
 Pommes de terre fraîches	25 min	1-60 min	200	130-200
 Bifteck/Viande rouge	20 min	1-60 min	190	120-200
 Poisson	15 min	1-60 min	180	120-200
 Poulet	25 min	1-60 min	190	120-200
 Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200
 Déshydratation	8 h	1-24 h	65	35-90
 Gâteaux	30 min	1-60 min	160	120-200
 Mode grill	15 min	1-60 min	200	180-200
 Décongélation	15 min	1-60 min	50	40-90

Le tableau suivant montre les temps et les températures approximatifs pour différents types d'aliments :

Frites (surgelées)	15 – 20 minutes	200°
Frites (fraîches)	20 – 30 minutes en fonction de la coupe de la pomme de terre	180° 200°
Légumes frits	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Nuggets de poulet	10 minutes	200°
Cuisses de poulet	20 – 25 minutes	190°
Bifteck	10 – 15 minutes	190°

Boulettes de viande	8 minutes	180°
Langoustines	15 – 20 minutes	160°
Gâteau	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Poisson	15 – 20 minutes	160° 180°
Côtelette de porc	10 – 15 minutes	200°
Rouleau de printemps	10 – 15 minutes	200°
Légumes	10 - 20 minutes	180°

Mode grill

Le mode grill est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérer la plaque antiadhésive dans le panier (Fig. 8) avant de placer les aliments.

Fonction de décongélation

L'appareil est équipé d'une fonction de décongélation pour décongeler les aliments avant la cuisson.

- Appuyer sur le bouton de décongélation (❄️).
- Si nécessaire, modifier manuellement le temps et la température de cuisson (Fig. 20-21).

Fonction de déshydratation

La fonction de déshydratation (☀️) permet de déshydrater les aliments efficacement pour une conservation optimale. L'air chaud circule librement à l'intérieur de l'appareil, de cette façon les aliments séchent uniformément et avec des pertes minimales de vitamines saines.

Cette fonction peut être utilisée pour goûter fruits, légumes et champignons, ou pour déshydrater fleurs et plantes.

Avant d'effectuer la déshydratation, insérer les deux plaques antiadhésives fournies dans les paniers. Le tableau suivant montre les temps et les températures de déshydratation approximatifs pour différents types d'aliments :

Aliment	Température	Temps
Herbes	35-40 °C	De 5 à 15/20 heures
Légumes	50-55 °C	
Fruits	55-60 °C	
Poisson/Viande	65-70 °C	De 2 à 8 heures

La minuterie peut être réglée jusqu'à 24 heures. Si la déshydratation requiert plus de temps, régler à nouveau l'appareil une fois le temps réglé écoulé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier et quotidien permet de maintenir l'efficacité de l'appareil et de prolonger sa durée de vie.



Attention

Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.

Danger de choc électrique. Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas remplir d'eau les paniers quand ils sont insérés dans le compartiment de cuisson.



Attention

Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.



Attention

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer le compartiment de cuisson (C) de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.

Nettoyage des composants

Les plaques antiadhésives et les paniers ont un revêtement antiadhésif : opacité et marques qui pourraient paraître après une utilisation prolongée sont normales et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.

- Les plaques antiadhésives et les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver les plaques antiadhésives et les paniers (E et G) à la main. Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.
- Pour assouplir les résidus d'aliments dans le panier, on peut le remplir d'eau chaude. Ajouter quelques gouttes de liquide vaisselle. Laisser agir 10 minutes. Laver et sécher.

MISE HORS SERVICE

Si l'appareil doit être mis hors service, débrancher la fiche d'alimentation de la prise électrique. En cas de mise au rebut, séparer les différents matériaux utilisés dans la construction de l'appareil et les éliminer conformément à leur composition et aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'utilisation.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Appuyer sur le bouton de réglage du temps de cuisson (⌚) et régler le temps de cuisson souhaité.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 12).
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyer sur le bouton de réglage de la température de cuisson (🔥) et régler une température de cuisson plus élevée. Consulter le livre des recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur le bouton de réglage du temps de cuisson (⌚) et régler un temps de cuisson plus long. Consulter le livre des recettes.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	On utilise des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les insérer dans le panier.
		Essayer d'utiliser la fonction MAX CRISP pour obtenir des aliments plus croustillants.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 12).

Problèmes	Causes possibles	Solutions
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	On prépare des aliments riches en matières grasses.	Lorsqu'on fait frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevée d'huile est recueillie dans le panier. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Les paniers contiennent des résidus de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyer soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile versée dans la friteuse.	S'assurer de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Essayer d'utiliser la fonction MAX CRISP pour obtenir des aliments plus croustillants.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen hergestellt und ist in den Bereichen geschützt, die für den Benutzer gefährlich sein könnten. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Die Bedienungsanleitung muss jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn dieses Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, muss diese Betriebsanleitung beigelegt werden.

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



Gefahr für Kinder



Hinweise zu Verbrennungsgefahr



Gefahr durch Strom



Achtung - Sachschäden



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

VORGESEHENE VERWENDUNG

Das Gerät kann zum Garen fester Lebensmittel verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Garen von flüssigen Lebensmitteln. Wenn zu viel Flüssigkeit eingefüllt wird, kann sie auslaufen und das Gerät beschädigen.

Dieses Gerät muss nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.

Jede andere Verwendung des Geräts ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.

Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

RESTRISIKEN



Hinweise zu Verbrennungsgefahr. Die Körbe, der Garraum, die antihaftbeschichteten Platten und die inneren Metallteile des Geräts müssen während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berührt werden. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.

SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z. B.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - Hotels, Motels, B&Bs und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen

nen Zwecke. Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendiensts für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.


Gefahr für Kinder

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder die Anweisungen und Gefahren bei der Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Das Kabel darf nicht an Stellen hängen, wo es von Kinder angefasst werden kann.
- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
- Verpackungselemente dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät durch Abschneiden des Netzkabels außer Betrieb zu setzen, wenn Sie es als Abfall entsorgen möchten. 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 Verbrennungsgefahr

- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Körbe, der Garraum, die antihaftbeschichteten Platten und die inneren Metallteile des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Hände und Gesicht weit vom Gerät entfernt halten.
- Die Körbe, der Garraum, die antihaftbeschichteten Platten und die inneren Metallteile des Geräts müssen während des Betriebs und in den Minuten nach dem

Ausschalten nicht berührt werden. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.

- Fassen Sie den Korb nur am Griff und verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um ihn herauszunehmen.
- Während des Garvorgangs kann heißer Dampf aus dem Lufteinlass oder dem Garraum des Geräts austreten. Hände und Gesicht vom Lufteinlass und vom Garraum fernhalten.
- Den Korb nicht mit Öl auffüllen. Brandgefahr.
- Während des Betriebs fließen heiße Luft und Dampf aus den Lufteinlass. Hände und Gesicht weit von den Lufteinlass halten.
- Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
- Drehen Sie den Korb beim Entnehmen der Lebensmittel nicht auf den Kopf: Heiße Ölreste könnten aus dem Korb austreten. Verbrennungsgefahr.
-  Achtung! Heiße Oberfläche.



Gefahr wegen Strom

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, die nicht vom Hersteller des Geräts zugelassen sind, kann zu Schäden und Unfällen führen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Schließen Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistung (Heizgeräte, Bügeleisen, Heizkörper) an dieselbe Steckdose an. Überlastungsgefahr.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Stromführende Teile niemals mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschluss- und/oder Stromschlaggefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Teilen oder Kanten in Berührung kommt.
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird (auch nicht für einen kurzen Zeitraum) schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.



Achtung - Sachschäden

- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Stellen Sie das Gerät / legen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe oder auf einen heißen Elektro- oder Gasherd, in die Nähe eines Mikrowellenofens oder eines elektrischen Backofens.
- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- Wenn das Gerät während des Betriebs eine starke Rauchentwicklung aufweist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste autorisierte technische Servicezentrum, um das Problem zu beseitigen.
- Geben Sie niemals flüssige Zutaten in die Garkörbe. Wenn es für den Garvorgang erforderlich ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden. Prüfen Sie immer, ob die Flüssigkeit von den festen Bestandteilen aufgesogen wurde, bevor Sie mehr hinzufügen.
- Das maximale Fassungsvermögen der Körbe beträgt etwa 9 L.
- Den Tank nie über den Höchstfüllstand füllen.
- Der Lufteinlass darf während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in die Körbe, damit die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Körbe richtig in den Garraum eingesetzt sind.
- Keine Werkzeuge oder Metallgegenstände in die Körbe einführen, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um die Speisen von den Antihafplatten zu entnehmen.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass die Körbe und der Garraum frei von Fremdkörpern sind.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht leer laufen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (z. B. Regen, Sonne) ausgesetzt.
- Nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben und die heißen Teile abgekühlt sind, sollten Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Tuch und ein paar Tropfen eines milden, neutralen Reinigungsmittels reinigen.

- Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 20 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.
 - Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne die Lebensmittel aus den Körben zu nehmen.
 - Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend gut beleuchteten, sauberen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose auf.
 - Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage.
 - Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät selbst einen Defekt aufweist. Um jedes Risiko zu vermeiden, dürfen alle Reparaturen, der Austausch des Netzkabels eingeschlossen, nur von einem Ariete-Kundendienst oder von autorisierten Ariete-Technikern durchgeführt werden.
-  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/ EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.












• DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.









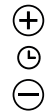
BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A - Gehäuse des Geräts
 B - Touch Display
 C - Garraum
 D - Antihafplatten
 E - Korb 1

F - Griffe der Körbe
 G - Korb 2
 H - Stromkabel
 I - Lufteinlass

BESCHREIBUNG DER TOUCH-DISPLAY (ABB. 2)

VORGEGEBENE GARPROGRAMME	
	Taste
	Gefrorene Pommes Frites
	Frische Kartoffeln
	Steak/ Rotes Fleisch
	Fisch
	Huhn
	Pizza
	Trocknung von Lebensmitteln
	Süßspeisen
	Grill
	Autautaste
	MAX-CRISP-Taste

FUNKTIONSTASTEN		
	Taste	Beschreibung
	START-Taste	Startet den Garvorgang.
	STOP-Taste	Stoppt oder unterbricht den Garvorgang.
	SYNCH FINISH-Taste	Sie ermöglicht es, die unterschiedlichen Garzeiten der beiden Körbe zu synchronisieren, so dass der Garvorgang zur gleichen Zeit beendet wird.
	DUAL COOK-Taste	Ermöglicht die Anwendung der gleichen Einstellungen für den zweiten Korb wie für den ersten Korb. Aus zwei Kochzonen wird so eine, ideal für große Mengen an Speisen.
	Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.
	Taste zur Steuerung von Korb 1	Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für Korb 1.
	Taste zur Steuerung von Korb 2	Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für Korb 2.
	Tasten für die Einstellung der Gartemperatur	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Gartemperatur. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
	Tasten für die Einstellung der Garzeit	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Garzeit. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.

Identifikationsangaben

Das Typenschild an der Unterseite des Geräts enthält die folgenden Angaben zur Identifizierung des Geräts:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell [Mod.]
- Seriennummer [SN]
- Versorgungsspannung [V] und Frequenz [Hz]
- Leistungsaufnahme [W]
- Telefonnummer des Kundendienstes

Bei eventuellen Anfragen an die autorisierten Kundendienst-Centern, immer das Modell und die Seriennummer angeben.

VOR DER VERWENDUNG

- 1 Das Verpackungsmaterial entfernen (Abb. 3) und prüfen, ob alle Bestandteile vorhanden sind (Abb. 4).
- 2 Prüfen Sie die Unversehrtheit des Inhalts.

Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es beschädigt ist.



Achtung

Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 20 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.

Achtung



Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Die Körbe dürfen nicht mit Wasser gefüllt werden, wenn sie in den Garraum eingesetzt werden.

- 3 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage (Abb. 5).

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts die abnehmbaren Teile reinigen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (Abb. 7).

- 4 Reinigen Sie die Körbe (E und G) und die Antihafplatten (D). Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm. Gut trocknen.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Das Gerät ist mit zwei Körben (E und G) zum Garen ausgestattet. Es ist möglich, die Speisen in beiden Körben zu garen (siehe Abschnitt „Doppelgaren“) oder nur einen Korb zu verwenden (siehe Abschnitt „Einzelgaren“).

Die antihafbeschichteten Platten sorgen dafür, dass die Speisen knusprig werden. Die Verwendung von antihafbeschichteten Platten ist optional.

Vor dem Garen

- Wenn Sie die Knusprigkeit der Speisen erhöhen möchten, setzen Sie die Antihafplatte (D) in den Korb ein (Abb. 8).
- 1 Legen Sie das Gargut in den Körbe (Abb. 9). Den angegebenen Wert nicht überschreiten. Der Höchststand wird durch die erhabene Linie auf der Außenfläche der Körbe angezeigt (Abb. 10).
 - 2 Den Korb in den Garraum einsetzen (C). Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“ (Abb. 12).



Achtung

Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die Körbe richtig eingesetzt und verriegelt sind (Abb. 12).

Das Gerät ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb verhindert, wenn die Körbe nicht richtig in den Garraum eingesetzt sind.

- 3 Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken (Abb. 14).
- 4 Drücken Sie den Netzschalter (☺) (Abb. 15). Auf dem Display erscheint die Schrift „On“.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät einen leichten Geruch und ein wenig Rauch abgeben: Dies ist völlig normal, da einige Teile leicht geschmiert wurden, und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

Einzelgaren

- 1 Drücken Sie die Bedientaste von Korb 1 (1) oder Korb 2 (2), um das Garen im gewünschten Korb zu aktivieren (Abb. 16).
- 2 Wählen Sie das voreingestellte Garprogramm (Abb. 17), je nach dem, was Sie zubereiten möchten (siehe „Zubereitungstipps“ für Einzelheiten zu den Programmen).
 - Um die Gartemperatur und Garzeit manuell zu ändern, drücken Sie die Tasten + oder - zur Einstellung der Garzeit (⌚) und der Gartemperatur (🔥) (Abb. 20-21). Um die Auswahlgeschwindigkeit zu erhöhen, halten Sie die Tasten für die Einstellung der Garzeit und der Temperatur gedrückt.

Gartemperatur und Garzeit können jederzeit geändert werden. Die Änderung muss nicht bestätigt werden, sie wird nach einigen Minuten aktiv.

- 3 Drücken Sie die START-Taste (START) (Abb. 22). Das Gerät beginnt mit dem Garen (Abb. 23). Während des Garvorgangs zeigt das Display (B) abwechselnd die Zeit, die abläuft, und die gewählte Temperatur an.

Das Gerät darf während des Betriebes auf "Pause" eingestellt werden, z.B. um die Zutaten während des Kochprozesses zu mischen.



Achtung

Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht den Korb und die Metallteile des Geräts.

Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.

- 1 Halten Sie den Griff (F) fest und ziehen Sie den Korb aus dem Garraum (C) (Abb. 26). Das Gerät unterbricht den Garvorgang. Wenige Augenblicke später stoppt das Belüftungssystem.
- 2 Schütteln Sie Korb 1, um die Zutaten gleichmäßig zu garen (Abb. 27).
- 3 Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, setzen Sie den Korb in den Garraum ein (Abb. 28). Das Gerät setzt den Garvorgang automatisch fort.

Alternativ können Sie auch die STOP-Taste (STOP) drücken, um den Betrieb des Geräts zu unterbrechen. Um den Betrieb des Geräts wieder aufzunehmen, drücken Sie die START-Taste (START).

Doppelgaren

Mit der Funktion "Doppelgaren" können Sie dasselbe Lebensmittel in beiden Körben garen oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten.

Wenn Sie dasselbe Lebensmittel in beiden Körben garen möchten, können Sie die Funktion DUAL COOK-Funktion aktivieren, die aus zwei Kochzonen eine macht, ideal zum Garen von großen Portionen.

- 1 Drücken Sie die Bedientaste eines der Körbe, dann die Bedientaste des anderen Korbes.
- 2 Wählen Sie das gewünschte Garprogramm. Ändern Sie bei Bedarf die Garzeit und die Gartemperatur manuell.
- 3 Drücken Sie die DUAL COOK-Taste (DUAL COOK). Die für den ersten ausgewählten Korb gewählten Einstellungen gelten für den anderen Korb. Die Symbole der Bedientasten von Korb 1 (1) und Korb 2 (2) blinken.
- 4 Drücken Sie die START-Taste (START).





Alternativ können in den beiden Körben auch unterschiedliche Speisen gegart werden:

- 1 Wählen Sie die Gareinstellungen für Korb 1 und dann für Korb 2. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Einzelgaren“.

Wählen Sie die Gareinstellungen entsprechend der Art der Lebensmittel in jedem Korb.

Die gewählten Gareinstellungen können für die beiden Körbe unterschiedlich sein.

Das Gerät ist mit der SYNC FINISH-Funktion ausgestattet, die es ermöglicht, die Garzeiten zu synchronisieren, wenn Sie verschiedene Speisen in den beiden Körben garen möchten. Auf diese Weise werden die Speisen gleichzeitig gegart. So aktivieren Sie die SYNC FINISH-Funktion:

- 1 Wählen Sie mit den Bedientasten für Korb 1 () und Korb 2 () die unterschiedlichen Einstellungen für die beiden Garkörbe.
- 2 Drücken Sie die SYNC FINISH-Taste (). Das Gerät passt den Beginn des Garvorgangs für die beiden Körbe automatisch an. Auf diese Weise werden die Speisen gleichzeitig gegart.
- 3 Drücken Sie die START-Taste ().



MAX CRISP-Funktion

Das Gerät ist mit der MAX CRISP-Funktion ausgestattet, mit der Sie die Speisen schneller garen können, so dass sie heißer und knuspriger werden, ohne Öl zu verwenden.

Um diese Funktion zu nutzen, müssen die beiden mitgelieferten Antihafplatten (D) immer in den Körben liegen, damit die Luft gleichmäßiger zirkulieren kann.

Dieses Programm ist ideal für das Garen von verschiedenen Arten von Lebensmitteln, um sie knuspriger zu machen.


So aktivieren Sie die MAX CRISP-Funktion:

- 1 Die Antihafplatte (D) in den Korb (E) einsetzen (Abb. 8).
- 2 Drücken Sie die MAX CRISP-Taste ().
- 3 Stellen Sie gegebenenfalls unterschiedliche Garzeiten ein, je nach dem, was gegart werden soll.
- 4 Drücken Sie die START-Taste ().

Nach dem Garen

Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einige Pieptöne ab.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, setzen Sie den Korb einfach wieder in den Garraum und stellen Sie den Timer für einige Minuten ein.

- 1 Um den Garvorgang manuell zu unterbrechen, drücken Sie die STOP-Taste ().
- 2 Halten Sie den Griff fest und ziehen Sie den Korb aus dem Garraum .
- 3 Die Lebensmittel auf einen Teller stellen. Servieren.



Achtung

Die Körbe, der Garraum, die antihafbeschichteten Platten und die inneren Metallteile des Geräts müssen während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berührt werden. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.

Drehen Sie den Korb beim Entnehmen der Lebensmittel nicht auf den Kopf: Heiße Ölrreste könnten aus dem Korb austreten.



Achtung

Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmittel goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände von den Lebensmitteln.

Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um die Speisen von den Antihafplatten zu entnehmen.

- Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste ().

Überschüssiges Öl wird am unteren Teil des Korbes aufgefangen.

Nach dem Ende des Garvorgangs kann das Gerät sofort wieder für die Zubereitung anderer Speisen verwendet werden.

Automatische Ausschalten

Dieses Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet. Wenn der Timer „0“ erreicht, ertönt ein Ton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻). Wenige Augenblicke später stoppt das Belüftungssystem.

TIPPS ZUR VORBEREITUNG

Das Vorheizen des Geräts vor dem Garen der Speisen optimiert das Endergebnis.

Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.

Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.

Wenn Sie die kleineren Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs umrühren, wird das Endergebnis optimiert und ein gleichmäßiges Garen gefördert.












Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie einen EL Öl zu den frischen oder gefrorenen Kartoffeln (Abb. 11) und verwenden Sie die mitgelieferten Antihafplatten (D).

Auch Snacks zum Backen können in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Die optimale Menge für die Herstellung von knusprigen Chips beträgt etwa 1,2-1,7 kg.

Voreingestellte Programme

Die folgende Tabelle zeigt die voreingestellten Programme, die Sie auf dem Touchscreen finden. Jedes Symbol entspricht einem Kochprogramm. Das Programm ist mit einer empfohlenen Gartemperatur und -zeit je nach Art der Speisen eingestellt. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmittel ab. Die Zeit und die Temperatur der voreingestellten Garprogramme können geändert werden.

Programm		Zeit		Temperatur (°C)	
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum
	MAX CRISP-Funktion	10 min	1-60 min	200	180-200
	Gefrorene Pommes Frites	15 min	1-60 min	200	150-200
	Frische Kartoffeln	25 min	1-60 min	200	130-200
	Steak/ Rotes Fleisch	20 min	1-60 min	190	120-200
	Fisch	15 min	1-60 min	180	120-200
	Huhn	25 min	1-60 min	190	120-200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200
	Trocknung	8 Std.	1-24 Std.	65	35-90
	Süßspeisen	30 min	1-60 min	160	120-200
	Grill-Modus	15 min	1-60 min	200	180-200
	Auftaufunktion	15 min	1-60 min	50	40-90

Die folgende Tabelle enthält ungefähre Zeiten und Temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

Pommes Frites (gefrorene)	15 - 20 Minuten	200°
Pommes Frites (frische)	20 - 30 Minuten je nach Schnitt der Kartoffel	180° 200°
Frittiertes Gemüse	10 - 15 Minuten	200°
Kroketten	12 - 15 Minuten	190°
Hänchenkroketten	10 Minuten	200°
Hühnerkeulen	20 - 25 Minuten	190°
Steak	10 - 15 Minuten	190°

Frikadellen	8 Minuten	180°
Scampi	15 - 20 Minuten	160°
Kuchen/Torte	20 - 30 Minuten	160°
Quiche	25 - 30 Minuten	180°
Fisch	15 - 20 Minuten	160° 180°
Schweinekotelett	10 - 15 Minuten	200°
Frühlingsrollen	10 - 15 Minuten	200°
Gemüse	10 - 20 Minuten	180°

Grill-Modus

Der Grillmodus ist ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Setzen Sie die Antihaftplatte in den Korb ein (Abb. 8), bevor Sie die Lebensmittel hineingeben.

Autaufunktion

Das Gerät ist mit einer Auftaufunktion ausgestattet, um die Speisen vor dem Garen aufzutauen.

- Drücken Sie die Auftau-Taste (☼).
- Ändern Sie bei Bedarf die Garzeit und die Gartemperatur manuell (Abb. 20-21).

Trocknungsfunktion

Die Trocknungsfunktion (☼) ermöglicht das effektive Trocknen von Lebensmitteln für eine optimale Konservierung. Die heiße Luft zirkuliert frei im Gerät, so dass die Lebensmittel gleichmäßig und mit minimalem Verlust an gesunden Vitaminen trocknen.

Diese Funktion kann zum Genießen von Obst, Gemüse und Pilzen oder zum Trocknen von Blumen und Pflanzen verwendet werden.

Legen Sie vor dem Trocknen die beiden mitgelieferten Antihaftplatten in die Körbe ein.

Die folgende Tabelle zeigt die ungefähren Trocknungszeiten und -temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

Lebensmittel	Temperatur	Zeit
Kräuter	35-40 °C	Von 5 bis 15/20 Stunden
Gemüse	50-55 °C	
Obst	55-60 °C	
Fisch/Fleisch	65-70 °C	Von 2 bis 8 Stunden

Der Timer kann bis zu 24 Stunden eingestellt werden. Wenn das Trocknen länger dauert, programmieren Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit neu.

REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige, tägliche Reinigung hält das Gerät in gutem Zustand und verlängert seine Lebensdauer.



Achtung

Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem und vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden.

Stromschlaggefahr. Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Die Körbe dürfen nicht mit Wasser gefüllt werden, wenn sie in den Garraum eingesetzt werden.



Achtung

Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.



Achtung

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.

Reinigung des Gerätes

- Reinigen Sie die festen Teile des Geräts mit einem nicht abrasiven, feuchten Tuch, um der Gerätekörper nicht zu beschädigen. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie den Garraum (C) des Geräts mit einem nicht scheuernden, mit warmem Wasser getränkten Tuch. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einem trockenen Tuch, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Reinigung der Bestandteile

Die antihafbeschichteten Teller und Körbe bestehen aus antihafbeschichtetem Material: Stumpfheit und Flecken, die nach längerem Gebrauch auftreten können, sind normal und beeinträchtigen das Kochen und den Geschmack der Speisen nicht.

- Die Antihafplatten und Körbe können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die antihafbeschichteten Platten und Körbe (E und G) von Hand zu reinigen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm.
- Um Lebensmittelreste im Korb aufzuweichen, können Sie ihn mit heißem Wasser füllen. Einige Tropfen Spülmittel dazu geben. 10 Minuten wirken lassen. Reinigen und trocknen.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Im Falle einer Verschrottung müssen die verschiedenen beim Bau des Geräts verwendeten Materialien entsprechend ihrer Zusammensetzung und den im Verwendungsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen getrennt und entsorgt werden.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Drücken Sie die Taste zur Einstellung der Garzeit (⌚) und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
	Der Behälter wurde nicht korrekt eingestellt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“ (Abb. 12).
Die Zutaten sind nicht bereit.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Taste für die Einstellung der Gartemperatur (🔥) und stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein. Siehe das Rezeptbuch.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Taste zur Einstellung der Garzeit (⌚) und stellen Sie eine längere Garzeit ein. Siehe das Rezeptbuch.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.	Manche Zutaten müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden.	Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Kochens eingemischt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie gebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Korb stellen.
		Verwenden Sie die MAX CRISP-Funktion, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
		Setzen Sie die antihafbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
Der Korb passt nicht vollständig in den Garraum.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Der Korb ist nicht richtig in den Garraum eingesetzt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“ (Abb. 12).

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Es werden fettere Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren fetthaltigerer Zutaten setzt sich mehr Öl im Korb ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Im Korb befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls im Korb verursacht. Reinigen Sie den Korb gründlich nach dem Gebrauch.
Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig gebraten.	Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie sie während des Kochens wenden.
	Vor dem Frittieren, die Kartoffeln waschen und trocknen.	Die Kartoffeln abspülen und die Stärke, die sich an der Oberfläche der Kartoffeln abgesetzt hat, entfernen.
Frische, in Stäbchen geschnittene Kartoffeln sind nicht mehr knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Wassermenge in den Kartoffeln und der Ölmenge in der Fritteuse ab.	Achten Sie darauf, dass das Wasser von der Außenseite der Kartoffeln gut abgetrocknet ist, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stäbchen, damit sie besonders knusprig werden.
		Etwas mehr Öl hinzugeben, damit die Kartoffeln knuspriger werden.
		Verwenden Sie die MAX CRISP-Funktion, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
		Setzen Sie die antihafbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

El aparato está diseñado de acuerdo con las Normas Europeas específicas en vigor y protegido en todas las partes potencialmente peligrosas para el usuario. Utilizar el aparato exclusivamente para el uso para el que fue diseñado, a fin de evitar posibles lesiones o daños materiales. Mantener a mano este manual para futuras consultas. Si se desea entregar este aparato a otras personas, no se olvide 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

El aparato se utiliza para cocinar alimentos sólidos. No utilizar el aparato para cocinar alimentos líquidos. Si se añade demasiado líquido, podría derramar y dañar el aparato.

Este aparato no está destinado a un uso comercial e industrial.

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.

El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

RIESGOS RESIDUALES



Advertencia relativa a quemaduras. No tocar las cestas, el compartimento de cocción, las placas antiadherentes y las partes metálicas internas del aparato mientras el aparato esté en funcionamiento o en los minutos siguientes a su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
 - en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
 - en las granjas
 - hoteles, moteles, pensiones y otros alojamientos (para el uso de sus huéspedes).
- No utilizar el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. No se asumen responsabilidades por el uso incorrecto o por utilizaciones diferentes

a las previstas en este manual de instrucciones. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

- 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 Servicio Autorizado.
- Para evitar comprometer la seguridad del aparato, utilizar sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el fabricante.
- El aparato cumple con el Reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.




Peligro para los niños

- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Mantener siempre el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar colgando el cable de alimentación en lugares donde podría ser agarrado por un niño.
- Colocar 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.
- Si decide deshacerse de este aparato, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato para sus juegos.



Advertencia relativa a quemaduras

- Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- Las cestas, el compartimento de cocción, las placas antiadherentes y las partes metálicas internas del aparato pueden calentarse durante el uso. Mantener las manos y el rostro alejados de las partes calientes del aparato.
- No tocar las cestas, el compartimento de cocción, las placas antiadherentes y las partes metálicas internas del aparato mientras el aparato esté en funcionamiento o en los minutos siguientes a su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.
- Sujetar la cesta sólo por el mango y use agarraderas o paños de cocina para quitar la cesta.

- Durante la cocción, puede salir vapor caliente por la toma de aire o el compartimento de cocción del aparato. Mantener las manos y el rostro alejados de la toma de aire y del compartimento de cocción.
- No llenar la cesta con aceite. Peligro de incendio.
- Durante el uso, aire y vapor calientes salen de la toma de aire. Mantener las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.
- Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- No volcar la cesta al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente de la cesta. Peligro de quemaduras.
-  ¡Cuidado! Superficie caliente.



Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica comprobar que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.
- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Conectar siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- No conectar ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- Nunca tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- No colocar nunca las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- No dejar el cable de alimentación en contacto con bordes afilados o esquinas agudas.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- Nunca sumergir el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- Si no se utiliza, aunque sea por un corto período de tiempo, apagar el aparato y desconectar siempre la clavija de alimentación de la toma eléctrica.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.



Atención - daños materiales

- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.
- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- No colocar el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas o de un horno eléctrico.


- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones con control remoto.
- Si el aparato emite mucho humo durante el funcionamiento, desconectar el aparato de la toma de corriente. Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
- Nunca poner ingredientes líquidos en las cestas. Si es necesario para cocinar, añada pequeñas dosis de líquido. Comprobar siempre que el líquido ha sido absorbido por los ingredientes sólidos antes de añadir más.
- La capacidad máxima de las cestas es de unos 9 l.
- Nunca llenar la cesta por encima del nivel máximo.
- Nunca obstruir la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- Introducir los ingredientes siempre y sólo en la cesta para evitar el contacto de la comida con las resistencias eléctricas.
- Comprobar siempre que las cestas estén colocadas correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Para evitar daños al aparato, no introducir utensilios de cocina ni objetos metálicos en las cestas.
- No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de la cesta o de las placas antiadherentes.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que las cestas y el compartimento de cocción estén libres de cualquier objeto.
- Nunca colocar objetos encima del aparato.
- No hacer funcionar el aparato vacío.
- No utilizar el aparato al aire libre.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo, lluvia o sol).
- Después de haber desconectado la clavija de alimentación y haber dejado enfriar las partes calientes, el aparato se deberá limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo, ligeramente humedecido con pocas gotas de detergente neutro no agresivo.
- Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.



Peligro de daños debidos a otras causas

- Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 20 cm de paredes, muebles u otros aparatos.
- Para levantar el aparato, agarrarlo por el cuerpo.
- No mover el aparato sin sacar la comida de las cestas.
- Colocar el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.

- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si hay daños visibles. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas únicamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados por Ariete, para prevenir cualquier riesgo.















 Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer la hoja específica anexa al producto.






• **GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.**

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Cuerpo del aparato	F - Mangos de las cestas
B - Pantalla táctil	G - Cesta 2
C - Compartimento de cocción	H - Cable de alimentación
D - Placas antiadherentes	I - Toma de aire
E - Cesta 1	

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL (FIG. 2)

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS		
	Botón	
	Patatas fritas congeladas	
	Patatas frescas	
	Bistec/Carne roja	
	Pescado	
	Pollo	
	«Pizza»	
	Secado de alimentos	
	Dulces	
	Grill	
	Botón de descongelación	
MAX CRISP	Botón MAX CRISP	
BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	Descripción
	Botón START	Permite iniciar la cocción.
	Botón STOP	Permite detener o poner en pausa la cocción.
	Botón SYNC FINISH	Permite sincronizar diferentes tiempos de cocción para las dos cestas, con el fin de terminar de cocinar al mismo tiempo.
	Botón DUAL COOK	Permite aplicar a la segunda canasta la misma configuración elegida para la primera canasta. Así, dos zonas de cocción se convierten en una, ideal para grandes cantidades de comida.

	Botón de encendido/apagado	Permite encender o apagar el aparato.
	Botón de control de la cesta 1	Permite seleccionar los ajustes de cocción deseados para la cesta 1.
	Botón de control de la cesta 2	Permite seleccionar los ajustes de cocción deseados para la cesta 2.
	Botones de configuración de la temperatura de cocción	Permite configurar manualmente la temperatura de cocción. Presione los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.
	Botones de configuración del tiempo de cocción	Permite configurar manualmente el tiempo de cocción. Presione los botones + o - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

Datos de identificación

En la placa situada debajo de la base de apoyo del aparato se mencionan 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]
- número verde asistencia

En eventuales pedidos a los centro de asistencia autorizados, indicar el modelo y el número de matrícula.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- 1 Quitar todo el material de embalaje (Fig. 3) y controlar que todos los componentes estén presentes (Fig. 4).
- 2 Verificar la integridad del contenido.

No poner en funcionamiento el aparato si está dañado.



Atención

Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 20 cm de paredes, muebles u otros aparatos.

Atención



Nunca sumergir el cuerpo del aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos. No llenar las cestas con agua cuando están colocadas en el compartimento de cocción.

- 3 Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas (Fig. 5).

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las piezas desmontables que entran en contacto con los alimentos (Fig.7).

- 4 Lavar las cestas (E y G) y las placas antiadherentes (D). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Secar bien.

INSTRUCCIONES DE USO

El aparato está equipado con dos cestas (E y G) de cocción. Es posible cocinar alimentos en ambas cestas (véase el párrafo "Cocción doble"), o usar sólo una (véase el párrafo "Cocción única"). Las placas antiadherentes (D) permiten aumentar el crujido de los alimentos. El uso de las placas antiadherentes es opcional.

Antes de la cocción

- Si se desea que la comida esté más crujiente, insertar la placa antiadherente (D) en la cesta (Fig. 8).
- 1 Colocar los alimentos en las cestas (Fig. 9). No supere el nivel máximo. El nivel máximo se indica con la línea en relieve en la superficie externa de las cestas (Fig. 10).
 - 2 Introducir la cesta en el compartimento de cocción (C). La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 12).



Atención

Asegurarse de haber introducido y bloqueado correctamente la cesta antes de poner en funcionamiento el aparato (Fig. 12).

El aparato está equipado con un dispositivo que impide su funcionamiento si las cestas no están insertadas correctamente en el compartimento de cocción.

- 3 Introducir la clavija en la toma de corriente (Fig. 14).
- 4 Presionar el botón de encendido/apagado (☺) (Fig. 15). La palabra "On" aparece en la pantalla.

La primera vez que usa el producto, puede ocurrir que el aparato emita un ligero olor y un poco de humo: este es un fenómeno perfectamente normal porque algunas partes han sido ligeramente lubricadas, al poco tiempo el fenómeno desaparecerá. Esto no afectará de ninguna forma el funcionamiento del aparato.

Cocción única

- 1 Presionar el botón de control de la cesta 1 (1) o de la cesta 2 (2) para activar la cocción en la cesta deseada (Fig. 16).
- 2 Seleccionar el programa de cocción preestablecido (Fig. 17), de acuerdo con los alimentos que se van a cocinar (consultar los “Consejos de preparación” para obtener los detalles de los programas).
 - Para modificar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción, pulsar los botones + o - de ajuste del tiempo (⌚) y de la temperatura de cocción (🔥) (Fig.2 0-21). Para aumentar la velocidad de selección, mantener presionados los botones de programación del tiempo y de la temperatura de cocción.

La temperatura y el tiempo de cocción se pueden modificar en cualquier momento. No es necesario confirmar después del cambio, al cabo de unos minutos el cambio será efectivo.

- 3 Presionar el botón START (START) (Fig. 22). El aparato empieza a cocer los alimentos (Fig. 23). Durante la cocción, en la pantalla (B) se alternarán el tiempo, que disminuye, y la temperatura seleccionada.

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



Atención

Peligro de quemaduras. No tocar la cesta ni las partes metálicas del aparato.

Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.

- 1 Agarrar el mango (F) y retirar la cesta 1 (E) que se está utilizando del compartimento de cocción (C) (Fig. 26). El aparato interrumpe el proceso de cocción. El sistema de ventilación se apaga unos segundos después.
 - 2 Agitar la cesta 1 (E) para cocinar los ingredientes de manera uniforme (Fig. 27).
 - 3 Para reanudar el funcionamiento del aparato, introducir la cesta en el compartimento de cocción (Fig. 28). El aparato reanuda automáticamente el proceso de cocción.
- Como alternativa, pulsar el botón STOP (STOP) para poner en pausa el funcionamiento del aparato. Para reanudar el funcionamiento del aparato, pulsar el botón START (START).

Cocción doble

La función de cocción doble se puede utilizar para cocinar los mismos alimentos en ambas cestas o para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo.

Si se quiere cocinar los mismos alimentos en ambas cestas, se puede activar la función DUAL COOK que transforma dos zonas de cocción en una sola, ideal para cocinar grandes cantidades de comida.

- 1 Pulsar el botón de control de una de las dos cestas y, luego, pulsar el botón de control de la otra cesta.
- 2 Seleccionar el programa de cocción deseado. Si es necesario, modificar manualmente el tiempo y la temperatura de cocción.
- 3 Presionar la tecla DUAL COOK (DUAL COOK). Los ajustes elegidos para la primera cesta seleccionada se aplicarán a ambas cestas. Los iconos de los botones de control de la cesta 1 (1) y de la cesta 2 (2) parpadean.
- 4 Presionar el botón START (START).

Alternativamente, es posible cocinar alimentos distintos en las dos cestas:

- 1 Elegir la configuración de cocción para la cesta 1 y luego para la cesta 2. Seguir el procedimiento descrito en el párrafo “Cocción única”.

Elegir los ajustes de cocción según el tipo de alimento colocado en cada cesta.

Los ajustes de cocción elegidos pueden ser diferentes para las dos cestas.

El aparato está equipado con la función SYNC FINISH, para permitir la sincronización de los tiempos de cocción cuando desee cocinar diferentes alimentos en las dos cestas. De esta forma la cocción de los alimentos terminará al mismo tiempo. Para activar la función SYNC FINISH:

- 1 Elegir los diferentes ajustes de cocción para las dos cestas, utilizando los botones de control de la cesta 1 (1) y de la cesta 2 (2).
- 2 Presionar la tecla SYNC FINISH (SYNC FINISH). El aparato regulará automáticamente el inicio del proceso de cocción de las dos cestas. La cocción de los alimentos terminará al mismo tiempo.
- 3 Presionar el botón START (START).

Función MAX CRISP

El aparato está equipado con la función MAX CRISP, que permite cocinar los alimentos más rápidamente, para tener alimentos más calientes y crujientes sin usar aceite.

Para utilizar esta función, las dos placas antiadherentes (D) en dotación siempre deben estar presentes en las cestas para que el aire circule de manera más uniforme.

Este programa es ideal para cocinar varios tipos de alimentos para que sean más crujientes.

Para activar la función MAX CRISP:

- 1 Insertar la placa antiadherente (D) en la cesta (E) (Fig. 8).
- 2 Presionar la tecla MAX CRISP (MAX CRISP).
- 3 Si es necesario, configurar diferentes tiempos de cocción según los alimentos a cocinar.
- 4 Presionar el botón START (START).

Después de la cocción

Al final de la cocción, el aparato emite unos pitidos.

Si los ingredientes no están listos, volver simplemente a introducir la cesta en el compartimento de cocción y programar el temporizador por unos minutos.

- 1 Para detener manualmente el proceso de cocción, presionar el botón STOP (STOP).
- 2 Agarrar el mango (F) y sacar la cesta que se está utilizando del compartimento de cocción (C).
- 3 Verter los alimentos en un plato. Servir en la mesa.



Atención

No tocar las cestas, el compartimento de cocción, las placas antiadherentes y las partes metálicas internas del aparato mientras el aparato esté en funcionamiento o en los minutos siguientes a su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

No volcar la cesta al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente de la cesta.



Atención

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

No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de la cesta o de las placas antiadherentes.

- Para apagar manualmente el aparato, presionar el botón de encendido/apagado (⏻).

Eventuales excesos de aceite se recogerán en el fondo de la cesta.

Al final del proceso de cocción, el aparato se puede volver a utilizar inmediatamente para preparar otros alimentos.

Función de autoapagado

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a "0", el aparato suena y se apaga automáticamente. Para apagar manualmente el aparato, presionar el botón de encendido/apagado (⏻). El sistema de ventilación se apaga unos segundos después.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Precalentar el aparato antes de cocinar los alimentos optimiza el resultado final.

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

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

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

Para obtener un resultado crujiente, añadir una cuchara de aceite a las patatas frescas o congeladas (Fig. 11) y utilizar las placas antiadherentes (D) en dotación.












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

La cantidad ideal para preparar unas patatas crujientes es de 1,2-1,7 kg aproximadamente.

Programas preestablecidos

La siguiente tabla muestra los programas preestablecidos en la pantalla táctil.

Cada símbolo corresponde a un programa de cocción. El programa está configurado con una temperatura y un tiempo de cocción recomendados en función del tipo de alimento. El tiempo de cocción es aproximativo ya que también depende del espesor y de la cantidad de ingredientes utilizados. Es posible cambiar el tiempo y la temperatura de los programas de cocción preestablecidos.

Programa		Tiempo		Temperatura (°C)	
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo
	Función MAX CRISP	10 min	1-60 min	200	180-200
	Patatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	150-200
	Patatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200
	Bistec/Carne roja	20 min	1-60 min	190	120-200
	Pescado	15 min	1-60 min	180	120-200
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200
	«Pizza»	12 min	1-60 min	180	160-200
	Secado	8 h	1-24 h	65	35-90
	Dulces	30 min	1-60 min	160	120-200
	Modo Grill	15 min	1-60 min	200	180-200
	Descongelación	15 min	1-60 min	50	40-90

La tabla siguiente muestra los tiempos y temperaturas indicativos para varios tipos de alimentos:

Patatas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Patatas fritas (frescas)	20 - 30 minutos dependiendo del corte de la patata	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetas	12 – 15 minutos	190°
Croquetas de pollo	10 minutos	200°
Muslos de pollo	20 – 25 minutos	190°

Bistec	10 – 15 minutos	190°
Albóndigas	8 minutos	180°
Cigalas	15 – 20 minutos	160°
Tarta	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°
Pescado	15 – 20 minutos	160° 180°
Chuleta de cerdo	10 – 15 minutos	200°
Rollitos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 - 20 minutos	180°

Modo grill

El modo grill es ideal para asar carne, pescado y verduras. Insertar la placa antiadherente (D) en la cesta (Fig. 8) antes de colocar los alimentos.

Función de descongelación

El aparato está equipado con una función de descongelación para descongelar los alimentos antes de cocinarlos.

- Presionar el botón de descongelación (❄).
- Si es necesario, modificar manualmente el tiempo y la temperatura de cocción (Fig. 20-21).

Función de secado

La función de secado (☀) permite secar los alimentos de forma eficaz para una conservación óptima. El aire caliente circula libremente dentro del aparato, por lo que los alimentos se secan de manera uniforme y con pérdidas mínimas de vitaminas saludables.

Esta función se puede utilizar para disfrutar de frutas, verduras y setas, o para secar flores y plantas.

Antes de proceder al secado, introducir las dos placas antiadherentes en dotación en las cestas.

La siguiente tabla muestra los tiempos y las temperaturas de secado indicativas para varios tipos de alimentos:

Alimento	Temperatura	Tiempo
Hierbas	35-40°C	5 a 15/20 horas
Verduras	50-55°C	
Fruta	55-60°C	
Pescado/Carne	65-70°C	De 2 a 8 horas

El programador se puede configurar hasta 24 horas. Si el secado requiere más tiempo, reprogramar el aparato una vez transcurrido el tiempo establecido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza regular y diaria ayuda a mantener el aparato eficiente y a prolongar su vida útil.



Atención

Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben efectuarse con el aparato apagado y desconectado de la toma de corriente.

Peligro de electrocución. Nunca sumergir el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.

No llenar las cestas con agua cuando están colocadas en el compartimento de cocción.



Atención

Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.



Atención

No utilizar detergentes abrasivos o utensilios metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.

Limpieza del aparato

- Limpiar las partes fijas del aparato con un paño húmedo no abrasivo para no dañar el revestimiento. Secar con un paño seco.
- Limpiar el compartimento de cocción (C) del aparato con un paño no abrasivo, empapado en agua caliente. Secar con un paño seco.
- Limpiar las resistencias con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.

Limpieza de los componentes

Las placas antiadherentes y las cestas están fabricadas con material antiadherente: la opacidad y los signos que pueden aparecer tras un uso prolongado son normales y no afectan la cocción ni el sabor de los alimentos.

- Las placas antiadherentes y las cestas se pueden lavar en el lavavajillas. Para prolongar la duración del tratamiento antiadherente, se recomienda lavar a mano las placas antiadherentes (D) y las cestas (E). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.
- Para ablandar los residuos de comida en la cesta es posible llenarla con agua caliente. Añadir una gota de detergente. Dejar actuar durante 10 minutos. Lavar y secar.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

Cuando se pone fuera de servicio el aparato, desconectar la clavija de la toma de corriente. En el caso de desmantelamiento, hay que separar los distintos materiales utilizados en la construcción del aparato y desecharlos según su composición y las normas legales vigentes en el país de utilización.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.	Enchufar la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Presionar el botón de configuración del tiempo de cocción (⌚) y configurar el tiempo de cocción deseado.
	La cesta no está colocada correctamente.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 12).
Los ingredientes no están listos.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presionar el botón de configuración de la temperatura de cocción (🔥) y configurar una temperatura de cocción más alta. Consultar el libro de recetas.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presionar el botón de configuración del tiempo de cocción (⌚) y programar un tiempo de cocción más largo. Consultar 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.	Utilizar aperitivos para horno o untar las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
		Intentar utilizar la función MAX CRISP para aumentar el crujido de los alimentos.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.
La cesta no entra completamente en el compartimento de cocción.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La cesta no se ha introducido correctamente en el compartimento de cocción.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 12).

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se fríen ingredientes más grasos, en la cesta se deposita más aceite. El aceite produce más humo blanco 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 grasa de las cocciones precedentes.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa o del aceite presente en la cesta. Limpiar minuciosamente la cesta después del uso.
Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.	El tipo de patatas utilizadas no es adecuado para freír.	Use patatas frescas y asegúrese de darles la vuelta durante la cocción.
	Enjuagar y secar las patatas antes de freírlas.	Enjuagar las patatas y quitar todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.
Las patatas frescas, 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.	Controlar que ha secado bien el agua del exterior de las patatas antes de añadir el aceite.
		Cortar las patatas en bastoncitos más finos para que queden más crujientes.
		Añadir un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.
		Utilizar la función MAX CRISP para aumentar el crujido de los alimentos.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.

A PROPÓSITO DESTES MANUAIS

O aparelho foi realizado em conformidade com as específicas Normas Europeias vigentes e protegido em todas as suas partes potencialmente perigosas para o utilizador. Utilizar o aparelho exclusivamente para o uso ao qual foi projetado a fim de evitar possíveis acidentes e danos. Manter este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.

As informações apresentadas neste manual estão assinaladas pelos seguintes símbolos, que indicam:



Perigo para as crianças



Aviso relativo a queimaduras



Perigo devido à electricidade



Atenção - danos materiais



Perigo de danos devidos a outras causas

USO PREVISTO

O aparelho pode ser usado para cozinhar alimentos sólidos. Não utilizar o aparelho para cozinhar alimentos líquidos. Se for adicionada uma quantidade excessiva de líquido, o mesmo poderia sair e danificar o aparelho.

Este aparelho não deve ser destinado ao uso comercial e industrial.

Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo fabricante, o qual não assume nenhuma responsabilidade por danos de qualquer natureza causados pelo uso impróprio do aparelho.

O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

RISCOS RESIDUAIS



Aviso relativo a queimaduras. Não tocar os cestos, o compartimento de cozedura, as placas antiaderentes e as partes metálicas internas do aparelho durante o funcionamento do mesmo ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:
 - nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
 - em quintas
 - hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Não utilizar o aparelho para finalidades diferentes da finalidade descrita neste

manual. Não assumimos nenhum tipo de responsabilidade em caso de uso incorrecto ou de empregos diferentes daqueles previstos neste manual. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

- Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento da expedição do mesmo a um Centro de Assistência autorizado. um Centro de Assistência autorizado.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo fabricante.
- O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.




Perigo para as crianças

- O aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento do aparelho, somente se observados por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e saibam reconhecer os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se estas forem maiores de 8 anos e agirem com a orientação de um adulto.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não deixar o cabo de alimentação pendurado onde poderia ser puxado por uma criança.
- Posicionar o aparelho de modo que as crianças não consigam atingir as partes quentes.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Quando for decidido eliminar este aparelho como resíduo, recomendamos fazer com que o mesmo se torne inoperante, cortando, para isto, o cabo de alimentação. Recomendamos fazer com que se tornem inócuas as partes do aparelho susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizá-lo para brincar.



Aviso relativo a queimaduras

- Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- Os cestos, o compartimento de cozedura, as placas antiaderentes e as partes metálicas internas do aparelho podem ficar quentes durante o uso. Manter as mãos e o rosto longe das partes quentes do aparelho.

- Não tocar os cestos, o compartimento de cozedura, as placas antiaderentes e as partes metálicas internas do aparelho durante o funcionamento do mesmo ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Segurar o cesto somente pela sua alça e utilizar pegas ou panos de cozinha para remover o cesto.
- Durante a cozedura, poderá ocorrer a saída de vapor quente pela tomada de ar ou pelo compartimento de cozedura do aparelho. Manter as mãos e o rosto longe da tomada de ar e do compartimento de cozedura.
- Não encher o cesto com óleo. Perigo de incêndio.
- Durante o uso, ar e vapor quentes sairão pela entrada do ar. Manter as mãos e o rosto longe da entrada do ar.
- Quando o cesto for removido do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
- Não virar o cesto quando remover os alimentos: os resíduos de óleo quente poderiam sair do cesto. Perigo de queimaduras.
-  Atenção! Superfície quente.



Perigo devido à electricidade

- Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, certificar-se que a tensão indicada na placa de dados situada abaixo do aparelho corresponda à tensão da rede local.
- O uso de extensões elétricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada à terra.
- Não conectar outros aparelhos de alta potência (aquecedores, ferros de passar roupa, radiadores) na mesma tomada elétrica. Perigo de sobrecarga elétrica.
- Nunca puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contato com a água: risco de curto-circuito e/ou choque elétrico.
- Não deixe o cabo de alimentação em contato com partes cortantes ou cantos vivos.
- Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- Em caso de inatividade, mesmo por um breve período, deve-se desligar o aparelho e desconectar sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede elétrica.



Atenção - danos materiais


- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás quentes, ou próximo a um forno microondas ou a um forno elétrico.
- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Se o aparelho emitir muito fumo durante o funcionamento, desconecte o aparelho da tomada elétrica. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
- Nunca inserir ingredientes líquidos no interior dos cestos. Se necessário, por exigências de cozedura, adicione pequenas doses de líquido. Certificar-se sempre que o líquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.
- A capacidade máxima dos cestos é de aproximadamente 9 l.
- Nunca encher o cesto além do nível máximo.
- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Inserir os ingredientes, sempre e somente nos cestos, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- Certificar-se sempre que os cestos estejam inseridos corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Para evitar danos ao aparelho, não inserir utensílios ou objetos metálicos nos cestos.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos do cesto ou das placas antiaderentes.
- Antes de colocar to aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos nos cestos e no compartimento de cozedura.
- Nunca posicionar objetos sobre o aparelho.
- Nunca fazer com que o aparelho funcione vazio.
- Não utilizar o aparelho ao ar livre.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (por exemplo chuva, sol).
- Após ter desconectado a ficha de alimentação elétrica e após ter aguardado o arrefecimento das partes quentes, deve-se limpar o aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo ligeiramente humedecido e com poucas gotas de detergente neutro não agressivo.

- Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.



Perigo de danos devidos a outras causas

- Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 20 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos dos cestos.
- Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica facilmente acessível.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente pelo Centro de Assistência Ariete ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer risco.

 Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, pedimos que seja lido o folheto específico fornecido com o produto.

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Corpo do aparelho

B - Display touch

C - Compartimento de cozedura

D - Placas antiaderentes

E - Cesto 1















F - Alças dos cestos






G - Cesto 2

H - Cabo de alimentação

I - Entrada de ar

DESCRIÇÃO DO DISPLAY TOUCH (FIG. 2)

PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS		
	Tecla	
	Batatas fritas congeladas	
	Batatas frescas	
	Bife/Carne vermelha	
	Peixe	
	Frango	
	Pizza	
	Secagem de alimentos	
	Doces	
	Grill	
	Tecla de descongelamento	
MAX CRISP	Tecla MAX CRISP	
TECLAS DE FUNÇÃO		
	Tecla	Descrição
	Tecla START	Permite iniciar a cozedura.
	Tecla STOP	Permite interromper ou ativar uma pausa durante a cozedura.
	Tecla SYNC FINISH	Permite sincronizar tempos de cozedura diferentes para os dois cestos, de modo a terminar a cozedura na mesma hora.
	Tecla DUAL COOK	Permite aplicar ao segundo cesto as mesmas programações escolhidas para o primeiro cesto. Duas zonas de cozedura tornam-se, assim, uma só, ideal para grandes quantidades de alimentos.

	Tecla ligar/desligar	Permite ligar ou desligar o aparelho.
	Tecla de controle do cesto 1	Permite selecionar as programações de cozedura desejadas para o cesto 1.
	Tecla de controle do cesto 2	Permite selecionar as programações de cozedura desejadas para o cesto 2.
	Teclas de programação da temperatura de cozedura	Permite programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.
	Teclas de programação do tempo de cozedura	Permite programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.

Dados de identificação

Na placa colocada abaixo da base de apoio do aparelho estão indicados os seguintes dados de identificação do aparelho:

- fabricante e marcação CE
- modelo [Mod.]
- n° de matrícula [SN]
- tensão eléctrica de alimentação [V] e frequência [Hz]
- potência eléctrica absorvida [W]
- número verde de assistência

Para solicitações aos Centros de Assistência Autorizados, indicar o modelo e o número de matrícula.

ANTES DO USO

- 1 Remover o material de embalagem (Fig. 3) e certificar-se que todos os componentes estejam presentes (Fig. 4).
- 2 Verificar a integridade do conteúdo.

Nunca fazer com que o aparelho funcione se estiver danificado.



Atenção

Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 20 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.

Atenção



Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos. Não encher os cestos de água quando estiverem inseridos no compartimento de cozedura.

- 3 Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas (Fig. 5).

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar os componentes removíveis que entram em contato com os alimentos (Fig. 7).

- 4 Lavar os cestos (E e G) e as placas antiaderentes (D). Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva. Enxugar bem.

INSTRUÇÕES DE USO

O aparelho é dotado de dois cestos (E e G) para a cozedura. É possível cozinhar os alimentos em ambos os cestos (ver parágrafo “Cozedura com dois cestos”), ou utilizar um só cesto (ver parágrafo “Cozedura com um cesto”).

As placas antiaderentes permitem preparar alimentos mais crocantes. O uso das placas antiaderentes é opcional.

Antes da cozedura

- Se desejar alimentos mais crocantes, inserir a placa antiaderente (D) no cesto (Fig. 8).

- 1 Inserir os alimentos nos cestos (Fig. 9). Não superar o nível máximo. O nível máximo está indicado pela linha em relevo presente na superfície externa dos cestos (Fig. 10).
- 2 Inserir o cesto no compartimento de cozedura (C). Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 12).



Atenção





Certificar-se de ter inserido e bloqueado corretamente o cesto antes de colocar o aparelho em funcionamento (Fig. 12).

O aparelho é dotado de um dispositivo que impede o funcionamento se os cestos não estiverem inseridos corretamente no compartimento de cozedura.


- 3 Inserir o moinho na ficha elétrica (Fig. 14).
- 4 Pressionar o botão ligar/desligar (⏻) (Fig. 15). A escrita “On” surgirá no display.

Durante a primeira utilização, pode ocorrer que o aparelho emane um ligeiro odor e um pouco de fumo: trata-se de um fenómeno perfeitamente normal pois algumas partes foram ligeiramente lubrificadas. Após pouco tempo o fenómeno desaparecerá. Isto não terá nenhum efeito sobre o funcionamento do aparelho.

Cozedura com um cesto

- 1 Pressionar a tecla de controlo do cesto 1 () ou do cesto 2 () para ativar a cozedura no cesto desejado (Fig. 16).
- 2 Selecionar o programa de cozedura programado (Fig. 17), em função dos alimentos a serem cozidos (ver “Conselhos de preparação” para os detalhes dos programas).
 - Para modificar manualmente a temperatura e o tempo de cozedura, pressionar as teclas + ou - de programação do tempo () e da temperatura de cozedura () (Fig. 20-21). Para aumentar a velocidade de seleção, manter pressionadas as teclas de programação do tempo e da temperatura de cozedura.

A temperatura e o tempo de cozedura podem ser modificados em qualquer momento. Não é necessária a confirmação após a modificação, após alguns minutos a modificação estará ativa.

- 3 Pressionar o botão START () (Fig. 22). O aparelho iniciará a cozinhar os alimentos (Fig. 23). Durante a cozedura, o display (B) mostrará, alternadamente, o tempo em diminuição e a temperatura selecionada.



O aparelho pode ser colocado em pausa durante o funcionamento, como por exemplo, para misturar os ingredientes durante o processo de cozedura.



Atenção

Perigo de queimaduras. Não tocar o cesto e as partes metálicas do aparelho.





Quando o cesto for removido do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.

- 1 Segurar a alça (F) e extrair o cesto que está a ser usado do compartimento de cozedura (C) (Fig. 26). O aparelho irá interromper o processo de cozedura. O sistema de ventilação irá parar após alguns instantes.
 - 2 Agitar o cesto 1 para cozinhar os alimentos de modo uniforme (Fig. 27).
 - 3 Para retomar o funcionamento do aparelho, inserir o cesto no compartimento de cozedura (Fig. 28). O aparelho irá retomar automaticamente o processo de cozedura.
- Como alternativa, pressionar a tecla STOP () para uma pausa no funcionamento do aparelho. Para retomar o funcionamento do aparelho, pressionar novamente a tecla START ()

Cozedura com dois cestos

A função de cozedura com dois cestos pode ser utilizada para cozinhar o mesmo alimento em ambos os cestos, ou para cozinhar alimentos diferentes contemporaneamente.

Se quiser cozinhar o mesmo alimento em ambos os cestos, é possível ativar a função DUAL COOK que transforma duas zonas de cozedura em uma só, ideal para cozinhar grandes quantidades de alimento.

- 1 Pressionar a tecla de controlo de um dos dois cestos e, em seguida, pressionar a tecla de controlo do outro cesto.
- 2 Escolher o programa de cozedura desejado. Se necessário, modificar manualmente o tempo e a temperatura de cozedura.
- 3 Pressionar a tecla DUAL COOK (). As programações escolhidas para o primeiro cesto selecionado serão aplicadas para o outro cesto. Os ícones das teclas de controlo do cesto 1 () e do cesto 2 () irão piscar.
- 4 Pressionar a tecla START ()

Como alternativa, é possível cozinhar alimentos diferentes nos dois cestos:

- 1 Escolher as programações de cozedura para o cesto 1 e, em seguida, para o cesto 2. Seguir o procedimento mostrado no parágrafo “Cozedura com um cesto”.

Escolher as programações de cozedura em função do tipo de alimento introduzido em cada um dos cestos.

As programações de cozedura escolhidas podem ser diferentes para os dois cestos.

O aparelho é dotado de função SYNC FINISH, para permitir a sincronização dos tempos de cozedura quando se quiser cozinhar alimentos diferentes nos dois cestos. Deste modo a cozedura dos alimentos terminará na mesma hora. Para ativar a função SYNC FINISH:

- 1 Escolher as diferentes programações de cozedura para os dois cestos através das teclas de controlo do cesto 1 (1) e do cesto 2 (2).
- 2 Pressionar a tecla SYNC FINISH (SYNC FINISH). O aparelho irá regular automaticamente o início do processo de cozedura dos dois cestos. A cozedura dos alimentos terminará na mesma hora.
- 3 Pressionar a tecla START (START).

Função MAX CRISP

O aparelho é dotado da função MAX CRISP, que permite cozinhar os alimentos de modo mais rápido, a fim de obter alimentos mais quentes e crocantes, sem uso de óleo.

Para utilizar esta função, as duas placas antiaderentes fornecidas (D) devem estar sempre presentes nos cestos para que o ar circule de forma mais uniforme.

Este programa é ideal para cozinhar vários tipos de alimentos para que fiquem mais crocantes.

Para ativar a função MAX CRISP:

- 1 Inserir a placa antiaderente (D) no cesto (E) (Fig. 8).
- 2 Pressionar a tecla MAX CRISP (MAX CRISP).
- 3 Se necessário, programar tempos de cozedura diferentes em função dos alimentos a cozinhar.
- 4 Pressionar a tecla START (START).

Após a cozedura

Ao terminar a cozedura, o aparelho emitirá alguns beeps.

Se os ingredientes não estiverem prontos, basta reinserir o cesto no compartimento de cozedura e programar o timer por alguns minutos.

- 1 Para interromper manualmente o processo de cozedura, pressionar o botão STOP (STOP).
- 2 Segurar a alça e extrair o cesto em uso do compartimento de cozedura .
- 3 Colocar os alimentos num prato. Servir a refeição.



Atenção

Não tocar os cestos, o compartimento de cozedura, as placas antiaderentes e as partes metálicas internas do aparelho durante o funcionamento do mesmo ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.

Não virar o cesto quando remover os alimentos: os resíduos de óleo quente poderiam sair do cesto.



Atenção

Certifique-se que os ingredientes cozidos com o aparelho estejam dourados e não pretos ou marron. Remover possíveis resíduos de queimado dos alimentos.

Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos do cesto ou das placas antiaderentes.

- Para desligar manualmente o aparelho, pressionar o botão ligar/desligar (⏻).

Um possível excesso de óleo será recolhido no fundo do cesto.

No final do processo de cozedura, o aparelho poderá logo ser reutilizado para preparar outros alimentos.

Função de auto-desligamento

Este aparelho é dotado de um timer. Quando o timer chegar a “0” o aparelho emitirá um som e desligar-se-á automaticamente. Para desligar manualmente o aparelho, pressionar o botão ligar/desligar (⏻). O sistema de ventilação irá parar após alguns instantes.

CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

O pré-aquecimento do aparelho antes de cozinhar os alimentos irá otimizar o resultado final.

Os ingredientes menores necessitam de tempos de preparação um pouco mais breves em relação aos ingredientes maiores.

Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais longo e uma quantidade menor exige um tempo um pouco mais breve.

Misture os ingredientes menores quando estiver na metade do tempo de cozedura para otimizar os resultados finais e ajudar a obter uma cozedura uniforme.












Para alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas (Fig. 11) e utilizar as placas antiaderentes (D) fornecidas.

Os snacks a serem cozidos no forno também podem ser cozidos na fritadeira de ar quente.

A quantidade ideal para preparar batatinhas crocantes é de 1,2-1,7 kg aproximadamente.

Programas pré-configurados

A tabela seguinte mostra os programas pré-configurados presentes no display touch. Cada símbolo corresponde a um programa de cozedura. O programa está definido com uma temperatura e um tempo de cozedura aconselhado em função do tipo de alimento. O tempo de cozedura é indicativo, ou seja, depende também da espessura e da quantidade dos ingredientes. É possível modificar o tempo e a temperatura dos programas de cozedura pré-configurados.

Programa		Tempo		Temperatura (°C)	
		Default	Intervalo	Default	Intervalo
	Função MAX CRISP	10 min	1-60 min	200	180-200
	Batatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	150-200
	Batatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200
	Bife/Carne vermelha	20 min	1-60 min	190	120-200
	Peixe	15 min	1-60 min	180	120-200
	Frango	25 min	1-60 min	190	120-200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200
	Secagem	8 h	1-24 h	65	35-90
	Doces	30 min	1-60 min	160	120-200
	Modalidade Grill	15 min	1-60 min	200	180-200
	Descongelamento	15 min	1-60 min	50	40-90

A seguinte tabela mostra os tempos e as temperaturas indicativas para os vários tipos de alimentos:

Batatinhas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Batatinhas fritas (frescas)	20 - 30 minutos em função do corte das batatas	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetes	12 – 15 minutos	190°
Croquetes de frango	10 minutos	200°
Coxas de frango	20 – 25 minutos	190°
Bife	10 – 15 minutos	190°

Almôndegas	8 minutos	180°
Lagostim	15 – 20 minutos	160°
Bolo	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°
Peixe	15 – 20 minutos	160° 180°
Costeleta de porco	10 – 15 minutos	200°
Rolinhos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 – 20 minutos	180°

Modalidade grill

A modalidade grill é ideal para grelhar carnes, peixes e verduras. Inserir a placa antiaderente no cesto (Fig. 8) antes de introduzir os alimentos.

Função de descongelamento

O aparelho é dotado de uma função de descongelamento para descongelar os alimentos antes da cozedura.

- Pressionar a tecla de descongelamento (❄).
- Se necessário, modificar manualmente o tempo e a temperatura de cozedura (Fig. 20-21).

Função de secagem

A função de secagem (☀) permite secar os alimentos de modo eficaz, para uma conservação ideal. O ar quente circula livremente no interior do aparelho e, deste modo, os alimentos secam de modo uniforme e com perdas mínimas de vitaminas saudáveis.

Esta função pode ser utilizada para saborear frutas, verduras e cogumelos, ou para secar flores e plantas.

Antes de efetuar a secagem, inserir as duas placas antiaderentes fornecidas nos cestos.

A seguinte tabela mostra os tempos e as temperaturas de secagem indicativas para os vários tipos de alimentos:

Alimento	Temperatura	Tempo
Ervas	35-40 °C	De 5 a 15/20 horas
Verduras	50-55 °C	
Frutas	55-60 °C	
Peixe/Carne	65-70 °C	De 2 a 8 horas

O timer pode ser programado até 24 horas. Se a secagem precisar de um tempo maior, deve-se reprogramar o aparelho no final do tempo programado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Uma limpeza regular e quotidiana permite manter o aparelho eficiente, assim como prolongar a duração da vida útil do mesmo.



Atenção

Todas as operações de limpeza e manutenção devem ser efetuadas com o aparelho desligado e desconectado da tomada elétrica.

Perigo de choque elétrico. Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.

Não encher os cestos de água quando estiverem inseridos no compartimento de cozedura.



Atenção

Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.



Atenção

Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar riscos ou danos ao revestimento. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.

Limpeza do aparelho

- Limpar as partes fixas do aparelho usando um pano húmido não abrasivo para não danificar o revestimento. Enxugar com um pano seco.
- Limpar o compartimento de cozedura (C) do aparelho com um pano não abrasivo, molhado com água quente. Enxugar com um pano seco.
- Limpar as resistências com um pano seco para remover os resíduos de alimentos.

Limpeza dos componentes

As placas antiaderentes e os cestos são feitos com material antiaderente: opacidade e sinais que podem surgir após um uso prolongado são normais e não comprometem a cozedura e o sabor dos alimentos.

- As placas antiaderentes e os cestos podem ser lavados na máquina lava-louça. Para prolongar a duração do tratamento antiaderente, aconselhamos a lavagem, à mão, das placas antiaderentes e dos cestos (E e G) . Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.
- Para amolecer os resíduos de alimentos no cesto, é possível enche-lo com água quente. Adicionar algumas gotas de detergente. Deixar agir por 10 minutos. Lavar e enxugar.

PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

Para desligar o aparelho, desconectar a ficha de alimentação da tomada elétrica. Em caso de eliminação, deve-se efetuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho, e eliminá-los em função da composição de cada um, respeitando as disposições de lei vigentes no País de utilização.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona.	A ficha não está inserida na tomada de corrente eléctrica.	Ligar a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	O timer não foi programado.	Pressionar a tecla de programação do tempo de cozedura (⌚) e programar o tempo de preparação exigido.
	O cesto não foi inserido corretamente.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 12).
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Pressionar a tecla de programação da temperatura de cozedura (🔥) e programar uma temperatura de cozedura mais elevada. Consultar o livro das receitas.
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Pressionar a tecla de programação do tempo de cozedura (⌚) e programar um tempo de cozedura maior. Consultar o livro das receitas.
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente.	Alguns tipos de ingredientes devem ser misturados algumas vezes durante a cozedura.	Os ingredientes que estão no alto ou que estão cobertos por outros, devem ser misturados durante a cozedura.
Os snacks fritos não estão crocantes.	Está utilizando tipos de snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou untá-los com óleo antes de inseri-los no cesto.
		Tentar utilizar a função MAX CRISP para obter alimentos mais crocantes.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.
Não é possível inserir totalmente o cesto no compartimento de cozedura.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	O cesto não foi inserido corretamente no compartimento de cozedura.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 12).

Problemas	Possíveis causas	Soluções
Há saída de fumo branco do aparelho.	Os ingredientes mais gordurosos estão em preparação.	Quando fritar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado no cesto. O óleo está a produzir mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	No cesto encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente no cesto. Limpar meticulosamente o cesto após o uso.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme.	O tipo de batatas utilizado não é apropriado para a fritura.	Utilizar batatas frescas e não esquecer de girá-las durante a cozedura.
	Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las.	Enxaguar as batatas e remover todo a amido que ficou depositado na superfície das batatas.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito não estão crocantes quando são tiradas da fritadeira.	As batatas ficam crocantes dependendo da quantidade de água que contém e da quantidade de óleo introduzida na fritadeira.	Lembrar-se de enxugar bem a água na parte externa das batatas antes de adicionar o óleo.
		Cortar as batatas em forma de palitos para que fiquem mais crocantes.
		Adicionar um pouco mais de óleo para obter o efeito mais crocante.
		Tentar utilizar a função MAX CRISP para obter alimentos mais crocantes.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.

OVER DEZE HANDLEIDING

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving en alle voor de gebruiker mogelijk gevaarlijke delen zijn beveiligd. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel om mogelijk letsel en schade te voorkomen. Houd deze handleiding altijd binnen handbereik voor latere raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan deze instructies ook mee te geven.

De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:



Gevaar voor kinderen



Waarschuwing voor brandwonden



Gevaar als gevolg van elektriciteit



Let op – schade aan materialen



Gevaar voor schade door andere oorzaken

BEOOGD GEBRUIK

Het apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van vast voedsel. Gebruik het apparaat niet voor vloeibaar voedsel. Als er te veel vloeistof wordt toegevoegd, kan deze gaan lekken en het toestel beschadigen.

Dit apparaat mag niet voor commerciële en industriële doeleinden worden gebruikt.

De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf.

Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.

RESTRISICO'S



Waarschuwing voor brandwonden. Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de manden, de binnenpan, de antiaanbakplaten en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld:
 - keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele vertrekken
 - boerderijen
 - hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor gebruik door de betreffende gasten).
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding worden beschreven. Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist

gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in deze handleiding. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.

- Het is raadzaam de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend servicecentrum doordat het niet goed is verpakt.
- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.




Gevaar voor kinderen

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden begeleid of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
- Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat de stroomkabel niet op een plek hangen waar hij door een kind beetgepakt kan worden.
- Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen komen.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Mocht u dit apparaat willen weggooien, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door de stroomkabel door te snijden. Verder bevelen wij aan om die delen van het apparaat onschadelijk te maken die een gevaar kunnen vormen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.



Waarschuwing voor brandwonden

- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.
- De manden, de binnenpan, de antiaanbakplaten en de metalen delen in het apparaat kunnen erg heet worden tijdens het gebruik. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de hete delen van het apparaat.
- Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de manden, de binnenpan, de antiaanbakplaten en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

- Pak de mand alleen bij het handvat vast en gebruik pannenlappen of theedoeken om hem te verwijderen.
- Tijdens de bereiding kan er hete stoom uit de luchtinlaat of de binnenpan van het apparaat komen. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtinlaat en de binnenpan.
- Doe geen olie in de mand. Brandgevaar.
- Tijdens het gebruik komen er hete lucht en stoom uit de luchtinlaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtinlaat.
- Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de bereidingsruimte.
- Draai de mand niet ondersteboven als u de etenswaren er uithaalt: er kunnen hete resten olie uit de mand komen. Gevaar voor brandwonden.
-  Let op: heet oppervlak.



Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of de spanning die op het identificatieplaatje onder het apparaat is aangegeven, overeenkomt met die van het plaatselijke elektriciteitsnet.
- Het gebruik van niet door de fabrikant goedgekeurde verlengsnoeren kan schade en ongelukken veroorzaken.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Sluit geen enkel ander apparaat dat veel stroom verbruikt (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren) op hetzelfde stopcontact aan. Gevaar voor elektrische overbelasting.
- Trek nooit aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting en/of elektrische schok.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in aanraking komt met scherpe delen.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.
- Dompel het apparaat, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft of op blote voeten loopt.
- Schakel het apparaat uit zelfs wanneer het gedurende korte tijd niet wordt gebruikt en haal de stekker altijd uit het stopcontact.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.



Let op – schade aan materialen

- Het apparaat moet altijd op een stevige ondergrond staan ook als het niet wordt gebruikt.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen, om te voorkomen dat de coating beschadigd raakt.

- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld stoffen, gordijnen).
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Zet het apparaat, of leg de stroomkabel, niet in de buurt van of op warme elektrische- of gasfornuizen, of in de buurt van een magnetron of elektrische oven.
- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.
- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Als er veel rook van het apparaat afkomt tijdens de werking, haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wend u tot het dichtstbijzijnde erkende servicentrum om het probleem op te lossen.
- Doe nooit vloeibare ingrediënten in de manden. Voeg, indien nodig voor de bereiding, kleine hoeveelheden vloeistof toe. Controleer altijd of de vloeistof door de vaste ingrediënten is opgenomen voordat u nog wat toevoegt.
- De maximuminhoud van de manden is ongeveer 9 l.
- Vul het reservoir nooit verder dan het maximum.
- Blokkeer de luchtinlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de manden om te voorkomen dat het eten in aanraking komt met de elektrische weerstanden.
- Controleer altijd of de manden goed in de binnenpan zijn aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen doet u geen metalen keukengerei of voorwerpen in de manden.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de mand of van de antiaanbakplaten te halen.
- Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de manden en de binnenpan zitten.
- Zet nooit voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (bijvoorbeeld regen, zon).
- Na de stekker uit het stopcontact te hebben gehaald en de hete onderdelen te hebben laten afkoelen, mag het apparaat uitsluitend worden schoongemaakt met een niet-schurend, iets bevochtigd doekje met een paar druppels neutraal, niet-agressief reinigingsmiddel.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.



Gevaar voor schade door andere oorzaken

- Zet het apparaat op een afstand van ten minste 20 cm van muren, meubels of andere apparaten.
- Pak de behuizing van het apparaat vast om het op te tillen.

- Verplaats het apparaat niet zonder het voedsel uit de manden te hebben gehaald.
- Zet het apparaat in een goed verlichte, schone ruimte met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, of als er zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Om iedere vorm van gevaar te voorkomen moeten alle reparaties, waaronder de vervanging van de stroomkabel, uitsluitend worden verricht door een Ariete-servicedienst of door erkende Ariete-vakmensen.

 Voor een correcte verwijdering van het product in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU wordt u verzocht de instructies te lezen die bij het product zijn gevoegd.











• **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.**










BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Behuizing van het apparaat
 B - Aanraakscherm
 C - Bereidingsruimte
 D - Antiaanbakplaten
 E - Mand 1

F - Handgrepen van de manden
 G - Mand 2
 H - Stroomsnoer
 I - Luchtinlaat

BESCHRIJVING VAN HET AANRAAKSCHERM (AFB. 2)

VOORINGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S	
	Toets
	Diepvriesfriet
	Verse aardappelen
	Lapje vlees/rood vlees
	Vis
	Kip
	Pizza
	Etenswaar drogen
	Zoetigheid
	Grill
	Ontdooitoets
MAX CRISP	MAX CRISP-toets

FUNCTIETOETSEN		
	Toets	Beschrijving
	START-toets	Hiermee kan de bereiding worden gestart.
	STOP-toets	Hiermee kan de bereiding worden gestopt of gepauzeerd.
	SYNC FINISH-toets	Hiermee kunnen verschillende bereidingstijden voor de twee manden worden gesynchroniseerd, zodat de bereiding op hetzelfde moment wordt beëindigd.
	DUAL COOK-toets	Hiermee kan de tweede mand dezelfde instellingen krijgen als de eerste. Twee bereidingszones worden zo één, wat ideaal is bij grote hoeveelheden eten.
	Aan-uittoets	Hiermee kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld.
	Bedieningstoets van mand 1	Hiermee kunnen de instellingen voor de gewenste bereiding voor mand 1 worden gekozen.
	Bedieningstoets van mand 2	Hiermee kunnen de instellingen voor de gewenste bereiding voor mand 2 worden gekozen.
	Toetsen om de bereidingstemperatuur in te stellen	Hiermee kan de bereidingstemperatuur handmatig worden ingesteld. Druk op de toetsen + of - voor een hogere of lagere bereidingstemperatuur.
	Toetsen om de bereidingstijd in te stellen	Hiermee kan de bereidingstijd handmatig worden ingesteld. Druk op de toetsen + of - voor een langere of kortere bereidingstijd.

Identificatiegegevens

Op het plaatje aan de onderkant van de steunbasis van het apparaat zijn de volgende identificatiegegevens van het apparaat weergegeven:

- fabrikant en EG-markering
- model [Mod.]
- serienummer [SN]
- voedingsspanning [V] en frequentie [Hz]
- opgenomen elektrisch vermogen [W]
- gratis telefoonnummer assistentie

Vermeld het model en het serienummer bij eventuele verzoeken aan erkende servicecentra.

VÓÓR HET GEBRUIK

- 1 Verwijder het verpakkingsmateriaal (Afb. 3) en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn (Afb. 4).
- 2 Controleer of de inhoud intact is.

Zet het apparaat niet in werking als het beschadigd is.



Let op

Zet het apparaat op een afstand van ten minste 20 cm van muren, meubels of andere apparaten.

Let op



Dompel het apparaat, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen. Vul de manden niet met water wanneer ze zich in de binnenpan bevinden.

- 3 Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak (Afb. 5).

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wast u alle afneembare onderdelen af die in aanraking komen met de levensmiddelen (Afb.7).

- 4 Was de manden (E en G) en de antiaanbakplaten (D) af. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje. Goed afdrogen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Het apparaat is uitgerust met twee bereidingsmanden (E en G). De etenswaren kunnen in beide manden worden bereid (zie de paragraaf "Gebruik van de dubbele mand"), of in slechts één mand (zie de paragraaf "Gebruik van de enkele mand").

Met de antiaanbakplaten kunnen de etenswaren krokanter worden. Het gebruik van antiaanbakplaten is facultatief.

Voordat u met de bereiding begint

- Als u krokantere etenswaren wilt, plaatst u de antiaanbakplaat (D) in de mand (Afb. 8).
- 1 Doe de etenswaren in de manden (Afb. 9). Overschrijd het maximum niet. Het maximum wordt aangegeven door de geaccentueerde lijn aan de buitenkant van de manden (Afb. 10).
 - 2 Doe de mand in de binnenpan (C). U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 12).



Let op

Controleer of u de mand correct aangebracht en vergrendeld heeft voordat u het apparaat inschakelt (Afb. 12).

Het apparaat is voorzien van een inrichting die de werking voorkomt als het deksel niet goed op de binnenpan is aangebracht.

- 3 Steek de stekker in het stopcontact (Afb. 14).
- 4 Druk op de aan-uittoets (☺) (Afb. 15). Het opschrift "On" verschijnt op het display.

Bij het eerste gebruik kan het gebeuren dat het apparaat een lichte geur en een beetje rook afgeeft: dit is volkomen normaal omdat sommige onderdelen licht gesmeerd zijn. Dit verschijnsel zal na korte tijd verdwijnen. Het heeft geen enkele invloed op de werking van het apparaat.

Gebruik van de enkele mand

- 1 Druk op de bedieningsknop van mand 1 (1) of mand 2 (2) om de bereiding in de gewenste mand in te schakelen (Afb. 16).

2 Kies het vooringestelde programma (Afb. 17) afhankelijk van de etenswaren die u wilt bereiden (zie "Bereidingstips" voor de programmadetails).

- Om de temperatuur en de bereidingstijd handmatig te wijzigen, drukt u op de toetsen + of - om de bereidingstijd (⌚) en -temperatuur (🌡) in te stellen (Afb. 20-21). Om de selectiesnelheid te verhogen, houdt u de toetsen om de bereidingstijd en -temperatuur in te stellen ingedrukt.

De temperatuur en de bereidingstijd kunnen op elk willekeurig moment worden gewijzigd. Het is niet nodig om de wijziging te bevestigen, na enkele minuten zal de wijziging actief zijn.

3 Druk op de START-knop (START) (Afb. 22). Het apparaat begint de etenswaren te bereiden (Afb. 23).

Tijdens het bereiden wisselen de afnemende tijd en de gekozen temperatuur elkaar op het display (B) af.

Het apparaat kan tijdens de werking op pauze worden gezet, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens de bereiding te mengen.



Let op

Gevaar voor brandwonden. Kom niet aan de mand en de metalen delen van het apparaat.

Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat.

Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de bereidingsruimte.

1 Pak de handgreep (F) vast en verwijder de mand die in de binnenpan wordt gebruikt (C) (Afb.26). Het apparaat stopt de bereiding. Het ventilatiesysteem stopt enkele ogenblikken later.

2 Schud de mand 1 voor een gelijkmatige bereiding van de ingrediënten (Afb. 27).

3 Om de werking van het apparaat te hervatten, brengt u de mand in de binnenpan (Afb. 28) aan. Het apparaat hervat de bereiding automatisch.

Druk anders op de STOP-toets (STOP) om de werking van het apparaat te pauzeren. Om de werking van het apparaat te hervatten, drukt u de START-toets (START).

Gebruik van de dubbele mand

De functie met gebruik van de dubbele mand kan worden gebruikt om dezelfde etenswaren in beide manden te bereiden, of om verschillende soorten etenswaren tegelijk te bereiden.

Indien u dezelfde etenswaar in beide manden wilt bereiden, kunt u de DUAL COOK-functie inschakelen, die van de twee bereidingszones één maakt, wat ideaal is bij grote hoeveelheden eten.

1 Druk op de bedieningstoets van een van de twee manden. Druk vervolgens op de bedieningstoets van de andere mand.

2 Kies het gewenste bereidingsprogramma. Indien nodig wijzigt u de bereidingstijd en -temperatuur handmatig.

3 Druk op de DUAL COOK-toets (DUAL COOK). De instellingen die voor de eerste geselecteerde mand zijn gekozen, gelden ook voor de andere mand. De iconen van de bedieningstoetsen van mand 1 (1) en mand 2 (2) knipperen.

4 Druk op de START-toets (START).

Anders kunt u ook verschillende etenswaren in de beide manden bereiden:

1 Kies de bereidingsinstellingen voor mand 1 en vervolgens voor mand 2. Volg de procedure die in de paragraaf "Gebruik van de enkele mand" wordt beschreven.

Kies de bereidingsinstellingen op grond van het soort etenswaar dat zich in elk van de manden bevindt.

De gekozen bereidingsinstellingen kunnen per mand verschillen.

Het apparaat is uitgerust met de SYNC FINISH-functie, om de bereidingstijden te synchroniseren wanneer u verschillende etenswaren in de twee manden wilt bereiden. Op die manier wordt de bereiding van de etenswaren op hetzelfde moment beëindigd. Om de SYNC FINISH-functie in te stellen:

- 1 Kies de verschillende bereidingsinstellingen voor de twee manden met de bedieningstoetsen van mand 1 (1) en mand 2 (2).
- 2 Druk op de SYNC FINISH-toets (SYNC FINISH). Het apparaat regelt automatisch de start van de bereiding met de twee manden. De bereiding van de etenswaren wordt op hetzelfde moment beëindigd.
- 3 Druk op de START-toets (START).

MAX CRISP-functie

Het apparaat is uitgerust met de MAX CRISP-functie, waarmee u de etenswaren sneller kunt bereiden, zodat de etenswaren zonder het gebruik van olie warmer en krokanter worden.

Om deze functie te gebruiken, moeten de twee meegeleverde antiaanbakplaten (D) zich altijd in de manden bevinden om de lucht gelijkmatiger te laten circuleren.

Dit programma is ideaal om verschillende soorten etenswaren krokanter te maken.

Om de MAX CRISP-functie in te stellen:

- 1 Doe de antiaanbakplaten (D) in de mand (E) (Afb.8).
- 2 Druk op de MAX CRISP-toets (MAX CRISP).
- 3 Indien nodig stelt u, afhankelijk van de etenswaren die moeten worden bereid, verschillende bereidingstijden in.
- 4 Druk op de START-toets (START).

Als de bereiding klaar is

Na de bereiding laat het apparaat enkele pieptonen horen.

Als de ingrediënten niet gaar zijn, doet u de mand weer in de binnenpan en stelt u de tijdschakelaar nog enkele minuten in.

- 1 Om de bereiding handmatig uit te schakelen, drukt u op de STOP-toets (STOP).
- 2 Pak de handgreep vast en verwijder de mand die in de binnenpan wordt gebruikt.
- 3 Doe de etenswaren op een bord. Dien ze op.



Let op

Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de manden, de binnenpan, de antiaanbakplaten en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

Draai de mand niet ondersteboven als u de etenswaren er uithaalt: er kunnen hete resten olie uit de mand komen.



Let op

Verzekert u ervan dat de ingrediënten die met het apparaat zijn bereid goudkleurig zijn en niet zwart of bruin. Verwijder eventuele verbrande resten uit de etenswaren.

Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de mand of van de antiaanbakplaten te halen.

- Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uittoets (⏻).

Een eventueel teveel aan olie wordt op de bodem van de mand opgevangen.

Na de bereiding kan het apparaat meteen opnieuw worden gebruikt om andere etenswaren te bereiden.

Automatische uitschakelfunctie

Dit apparaat is voorzien van een tijdschakelaar. Wanneer de tijdschakelaar weer op "0" staat, geeft het apparaat een geluidssignaal af en gaat automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uittoets (⏻). Het ventilatiesysteem stopt enkele ogenblikken later.

BEREIDINGSTIPS

Het beste resultaat bereikt u door het apparaat voor te verwarmen voordat u de etenswaren gaat bereiden.

De kleinere ingrediënten hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan de grotere/dikkere.

Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.

Door de kleinere ingrediënten halverwege de bereiding te mengen wordt het eindresultaat geoptimaliseerd. Het helpt bovendien om de etenswaren gelijkmatig te bereiden.












Voor een krokant resultaat voegt u een lepel olie aan de verse of diepvriesfrietten (Afb.11) toe en gebruikt u de meegeleverde antiaanbakplaten (D) .

Snacks die in de oven moeten worden bereid kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden gedaan.

De optimale hoeveelheid om knapperige frietten te maken is ongeveer 1,2 tot 1,7 kg.

Vooringestelde programma's

De volgende tabel toont de vooringestelde programma's die op het aanraakscherm aanwezig zijn. Elk symbool komt overeen met een bereidingsprogramma. Het programma is met een bereidings-temperatuur en -tijd ingesteld, die afhankelijk van het soort etenswaar wordt aanbevolen. De bereidingstijd is indicatief en hangt ook af van de dikte en de hoeveelheid gebruikte ingrediënten. Het is mogelijk de duur en temperatuur van de vooringestelde programma's te wijzigen.

Programma		Duur		Temperatuur (°C)	
		Standaard	Interval	Standaard	Interval
	MAX CRISP-functie	10 min.	1-60 min.	200	180-200
	Diepvriesfriet	15 min.	1-60 min.	200	150-200
	Verse aardappelen	25 min.	1-60 min.	200	130-200
	Lapje vlees/rood vlees	20 min.	1-60 min.	190	120-200
	Vis	15 min.	1-60 min.	180	120-200
	Kip	25 min.	1-60 min.	190	120-200
	Pizza	12 min.	1-60 min.	180	160-200
	Drogen	8 u	1-24 u	65	35-90
	Zoetigheid	30 min.	1-60 min.	160	120-200
	Grillstand	15 min.	1-60 min.	200	180-200
	Ontdooien	15 min.	1-60 min.	50	40-90

De volgende tabel geeft de indicatieve tijden en temperaturen weer voor de verschillende soorten etenswaren:

Friet (diepvries)	15 tot 20 minuten	200°
Friet (vers)	20 tot 30 minuten afhankelijk van de grootte van de aardappel	180° 200°
Gebakken groente	10 tot 15 minuten	200°
Kroketten	12 tot 15 minuten	190°
Kipkroketten	10 minuten	200°
Kippenpoten	20 tot 25 minuten	190°

Lapje vlees	10 tot 15 minuten	190°
Gehaktballen	8 minuten	180°
Scampi's	15 tot 20 minuten	160°
Taart	20 tot 30 minuten	160°
Quiche	25 tot 30 minuten	180°
Vis	15 tot 20 minuten	160° 180°
Varkenskotelet	10 tot 15 minuten	200°
Loempia's	10 tot 15 minuten	200°
Groenten	10 tot 20 minuten	180°

Grillstand

De grillstand is ideaal om vlees, vis en groenten te grillen. Doe de antiaanbakplaat in de mand (Afb. 8) voordat u de etenswaren erin doet.

Ontdooifunctie

Het apparaat is uitgerust met een ontdooifunctie om de etenswaren te ontdooien alvorens ze te bereiden.

- Druk op de ontdooitoets (❄️).
- Indien nodig wijzigt u de bereidingstijd en -temperatuur handmatig (Afb. 20-21).

Droogfunctie

Met de droogfunctie (☀️) kunnen de etenswaren voor een optimale bewaring effectief worden gedroogd. De hete lucht circuleert vrij in het apparaat, zodat de etenswaren met een minimum verlies van gezonde vitamines gelijkmatig drogen.

Deze functie kan worden gebruikt om van fruit, groenten en champignons te genieten of om bloemen en planten te drogen.

Alvorens het droogproces te starten, doet u de twee meegeleverde antiaanbakplaten in de manden. De volgende tabel geeft de indicatieve droogtijden en -temperaturen weer voor de verschillende soorten etenswaren:

Etenswaar	Temperatuur	Duur
Kruiden	35-40 °C	Van 5 tot 15-20 uur
Groenten	50-55 °C	
Fruit	55-60 °C	
Vis/vlees	65-70 °C	Van 2 tot 8 uur

De tijdschakelaar kan tot 24 uur worden ingesteld. Als er meer tijd nodig is voor het droogproces, programmeert u het apparaat opnieuw als de ingestelde tijd voorbij is.

REINIGING EN ONDERHOUD

Door het apparaat regelmatig en dagelijks schoon te maken blijft het in goede staat en wordt de levensduur verlengd.



Let op

Alle beschreven schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact verwijderd.

Gevaar voor elektrische schok. Dompel het apparaat, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen.

Vul de manden niet met water wanneer ze zich in de binnenpan bevinden.



Let op

Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.



Let op

Gebruik geen schuurmiddelen of metalen keukengerei om te voorkomen dat de coating bekrast of beschadigd wordt. Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.

Reiniging van het apparaat

- Maak de vaste onderdelen van het apparaat met een vochtig, niet-schurend doekje schoon om de coating niet te beschadigen. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de binnenpan (C) van het apparaat met een niet-schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de weerstanden met een droge doek schoon om resten etenswaren te verwijderen.

De onderdelen schoonmaken

De antiaanbakplaten en de manden zijn van antikleefmateriaal gemaakt: na langdurig gebruik kunnen dofheid en krassen optreden, wat heel normaal is en de bereiding en smaak van de etenswaren niet schaadt.

- De antiaanbakplaten en de manden kunnen in de vaatwasser worden afgewassen. Voor een langere levensduur van de antiaanbakbehandeling wordt aanbevolen de antiaanbakplaten en de manden (E en G) met de hand af te wassen. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje.
- Om de resten etenswaren in de mand zachter te maken kunt u hem met warm water vullen. Voeg enkele druppels afwasmiddel toe. Laat dit 10 minuten inwerken. Afwassen en afdrogen.

BUITENWERKINGSTELLING

Indien het apparaat buiten werking wordt gesteld, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Als het apparaat wordt gesloopt, moeten de verschillende materialen die bij de vervaardiging van het apparaat zijn gebruikt worden gescheiden en worden verwerkt op grond van hun samenstelling en de toepasselijke wetgeving in het land waar het wordt gebruikt.

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld.	Druk op de toets om de bereidingstijd in te stellen (⏻) en stel de gewenste bereidingstijd in.
	De mand is niet goed aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 12).
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de toets om de bereidingstemperatuur in te stellen (🔥) en stel een hogere bereidingstemperatuur in. Zie het kookboek.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Druk op de toets om de bereidingstijd in te stellen (⏻) en stel een langere bereidingstijd in. Zie het kookboek.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar.	Sommige soorten ingrediënten moeten meerdere keren worden gemengd tijdens de bereiding.	De zich bovenin bevindende ingrediënten of de ingrediënten die door andere zijn bedekt moeten tijdens de bereiding worden gemengd.
De gefrituurde snacks zijn niet krokant.	U bent soorten snacks aan het gebruiken, die op traditionele wijze moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in de mand legt.
		Probeer de MAX CRISP-functie te gebruiken om de etenswaren knapperiger te maken.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.
De mand valt niet volledig in de binnenpan.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De mand is niet goed in de binnenpan aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 12).

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vettere ingrediënten bereid.	Wanneer u vettere ingrediënten bereidt, blijft er meer olie in de mand achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	In de mand zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik van de friteuse.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet en de olie in de mand. Maak de mand na gebruik goed schoon.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	Het gebruikte type aardappel is niet geschikt om te worden gefrituurd.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.
	Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.	Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt.
Verse aardappelen die in repen zijn gesneden zijn niet krokant als ze pas uit de friteuse komen.	Of en hoe krokant de frites zijn hangt af van de hoeveelheid water die in de aardappelen zit en de hoeveelheid olie die in de friteuse is gedaan.	Zorg ervoor dat u de aardappelen goed afdroogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelen in kleine repen zodat ze krokanter worden.
		Voeg voor krokantere friet een beetje meer olie toe.
		Probeer de MAX CRISP-functie te gebruiken om de etenswaren knapperiger te maken.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Η συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους κείμενους ειδικούς ευρωπαϊκούς κανονισμούς και παρέχει προστασία όλων των μερών που ενδέχεται να παρουσιάσουν κίνδυνο για τον χρήστη. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τη χρήση για την οποία προορίζεται προκειμένου να αποφύγετε τυχόν ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για να το συμβουλευέστε όποτε χρειάζεται. Σε περίπτωση που σκοπεύετε να δώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιο άλλο άτομο, φροντίστε να παραδώσετε και το παρόν εγχειρίδιο.

Οι πληροφορίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο φέρουν τα παρακάτω σύμβολα, που σημαίνουν τα εξής:



Κίνδυνος για μικρά παιδιά



Προειδοποίηση για εγκαύματα



Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα



Προσοχή – υλικές ζημιές



Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο στερεών τροφών. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μαγειρεύετε υγρές τροφές. Σε περίπτωση που ρίξετε υπερβολική ποσότητα από υγρό, μπορεί να διαρρεύσει και να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για εμπορική και βιομηχανική χρήση.

Καμία άλλη χρήση της συσκευής δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστή, που απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, οι οποίες οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.

ΕΝΑΠΟΜΕΙΝΑΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΙ



Προειδοποίηση για εγκαύματα. Μην αγγίζετε τα καλάθια, τον θάλαμο ψησίματος, τις αντικολητικές πλάκες και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία και για λίγα λεπτά αφού τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για να χρησιμοποιείται σε οικιακούς ή παρόμοιους χώρους, όπως για παράδειγμα:
 - στις κουζίνες καταστημάτων που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό, στα γραφεία και σε άλλους επαγγελματικούς χώρους
 - στα αγροκτήματα

- στα ξενοδοχεία, στις πανσιόν, στα καταλύματα bed & breakfast και σε άλλα καταλύματα (προς χρήση από τους επισκέπτες).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικούς σκοπούς από εκείνους που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη ή διαφορετική χρήση της συσκευής σε σχέση με όσα προβλέπονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.
- Συνιστάται να φυλάσσετε τα υλικά της αρχικής συσκευασίας, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
- Για να μην θέσετε σε κίνδυνο την ασφάλεια του προϊόντος, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα που φέρουν την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.




Κίνδυνος για μικρά παιδιά

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας μεγαλύτερης των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα και γνώσεις μόνο υπό την επίβλεψη ενός υπεύθυνου ή εάν έχουν διαβάσει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά τη χρήση της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που είναι αρμοδιότητα του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
- Φυλάσσετε πάντα τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο που μπορεί να το πιάσει ένα μικρό παιδί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
- Τα υλικά της συσκευασίας δεν πρέπει να αφήνονται σε σημείο όπου φτάνουν τα παιδιά γιατί αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Όταν αποφασίσετε να απορρίψετε τη συσκευή, συνιστάται να την αχρηστέψετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.



Προειδοποίηση για εγκαύματα

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.
- Τα καλάθια, ο θάλαμος ψησίματος, οι αντικολλητικές πλάκες και τα μεταλλικά μέρη στο εσωτερικό της συσκευής ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Μην αγγίζετε τα καλάθια, τον θάλαμο ψησίματος, τις αντικολλητικές πλάκες και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία και για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.
- Πιάνετε το καλάθι μόνο από τη χειρολαβή και χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρέσετε το καλάθι.
- Κατά το ψήσιμο ενδέχεται να βγει ζεστός ατμός από τον αεραγωγό ή από τον θάλαμο ψησίματος της συσκευής. Κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό και τον θάλαμο ψησίματος.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Όταν λειτουργεί η συσκευή, από τον αεραγωγό βγαίνουν ζεστός αέρας και ατμός. Να κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό.
- Όταν αφαιρείτε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.
- Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι όταν βγάζετε τα τρόφιμα: ενδέχεται να διαρρέουν υπολείμματα ζεστού λαδιού από το καλάθι. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
-  Προσοχή: καυτή επιφάνεια.



Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση δικτύου της περιοχής σας.
- Η χρήση μπαλαντέζας που δεν φέρει την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.
- Συνδέετε τη συσκευή πάντα σε μια γειωμένη πρίζα.
- Μην συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερα, καλοριφέρ) στην ίδια ηλεκτρική πρίζα. Κίνδυνος ηλεκτρικής υπερφόρτωσης.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να βγάλετε το φισ από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με αιχμηρές επιφάνειες ή γωνίες.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε να κρυσώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το φως και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ξυπόλητοι.
- Σε περίπτωση που δεν την χρησιμοποιείτε, ακόμα και για σύντομο χρονικό διάστημα, σβήνετε τη συσκευή και αποσυνδέετε πάντα το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.




Προσοχή – υλικές ζημιές

- Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται πάνω σε σταθερή επιφάνεια όταν την χρησιμοποιείτε ή την αφήνετε προσωρινά να ξεκουραστεί.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πολύ ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε γυμνές φλόγες προκειμένου να αποφύγετε ζημιές στην εξωτερική επιφάνειά της.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. υφάσματα, κουρτίνες).
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά ή πάνω στα ζεστά μάτια της ηλεκτρικής κουζίνας ή της κουζίνας γκαζιού ή κοντά στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν τη χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή από κάποια ξεχωριστή διάταξη με τηλεχειριστήριο.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βγάζει πολύ καπνό κατά τη λειτουργία, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για να επιλύσετε το πρόβλημα.
- Μην βάζετε ποτέ υγρά υλικά στα καλάθια. Προσθέστε μικρές ποσότητες υγρού, εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα. Βεβαιώνεστε πάντα ότι το υγρό έχει απορροφηθεί από τα στερεά υλικά πριν προσθέσετε άλλο.
- Η μέγιστη χωρητικότητα των καλάθιων είναι περίπου 9 λίτρα.
- Μην γεμίζετε ποτέ το καλάθι πάνω από τη μέγιστη στάθμη.
- Μην φράσσετε ποτέ τον αεραγωγό όταν βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή προκειμένου να αποφύγετε υλικές ζημιές και/ή υπερθέρμανση της συσκευής.
- Τοποθετείτε τα υλικά πάντα και αποκλειστικά μέσα στο καλάθι για να αποκλειστεί το ενδεχόμενο να έλθουν σε επαφή τα τρόφιμα με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.
- Βεβαιώνεστε πάντα ότι τα καλάθια έχουν τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψήσιματος πριν ανάψετε τη συσκευή.
- Για να μην επιφέρετε βλάβη στη συσκευή, μην τοποθετείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή αντικείμενα στα καλάθια.

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από το καλάθι ή από τις αντικολλητικές πλάκες.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα καλάθια και ο θάλαμος ψησίματος δεν έρχονται σε επαφή με ξένα σώματα.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εν κενώ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (π.χ. βροχή, ήλιο).
- Αφού βγάλετε το φιν από την πρίζα και αφήσετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη, καθαρίστε τη συσκευή αποκλειστικά με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό και λίγες σταγόνες ουδέτερο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά που προκαλούν φθορές στα πλαστικά μέρη.



Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 20 εκατοστών από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.
 - Πιάστε το σώμα της συσκευής για να την σηκώσετε.
 - Μην μετακινείτε τη συσκευή εάν δεν έχετε πρώτα αφαιρέσει τα τρόφιμα από τα καλάθια.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή σε έναν καθαρό χώρο με επαρκή φωτισμό που να διαθέτει πρίζα σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.
 - Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω ή εάν έχει εμφανή σημάδια φθοράς. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φιν παρουσιάζουν φθορές ή εάν η ίδια η συσκευή παρουσιάζει λειτουργική ανωμαλία. Όλες οι επισκευές, ακόμα και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται μόνο σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης της Ariete ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς της Ariete, ώστε να μην διατρέχετε κανέναν κίνδυνο.
-  Για τη σωστή τελική διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το έντυπο που παρέχεται με το προϊόν.

• ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Σώμα της συσκευής

F - Χειρολαβές των καλαθιών

B - Οθόνη αφής

G - Καλάθι 2

C - Θάλαμος ψησίματος












H - Καλώδιο τροφοδοσίας










D - Αντικολλητικές πλάκες

I - Αεραγωγός

E - Καλάθι 1

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ ΑΦΗΣ (ΕΙΚ. 2)

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	
	Πλήκτρο
	Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες
	Πατάτες φρέσκες
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας
	Ψάρι
	Κοτόπουλο
	Πίτσα
	Αποξήρανση τροφίμων
	Γλυκά
	Γκριλ
	Κουμπί απόψυξης
	Πλήκτρο MAX CRISP

ΠΛΗΚΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ		
	Πλήκτρο	Περιγραφή
	Πλήκτρο START	Επιτρέπει να ξεκινήσει το ψήσιμο.
	Πλήκτρο STOP	Επιτρέπει να θέσετε σε λειτουργία ή να διακόψετε το ψήσιμο.
	Πλήκτρο SYNC FINISH	Επιτρέπει να συγχρονίσετε τους χρόνους ψησίματος που είναι διαφορετικοί για τα δύο καλάθια ώστε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο ταυτόχρονα.
	Πλήκτρο DUAL COOK	Επιτρέπει να ορίσετε στο δεύτερο καλάθι τις ίδιες ρυθμίσεις που είχατε ορίσει στο πρώτο. Συνεπώς, οι δύο ζώνες ψησίματος γίνονται μία και είναι ιδανική για μεγάλες ποσότητες φαγητού.
	Πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο	Επιτρέπει να ανάβετε και να σβήνετε τη συσκευή.
	Πλήκτρο ελέγχου του καλαθιού 1	Επιτρέπει να επιλέγετε τις ρυθμίσεις ψησίματος που επιθυμείτε για το καλάθι 1.
	Πλήκτρο ελέγχου του καλαθιού 2	Επιτρέπει να επιλέγετε τις ρυθμίσεις ψησίματος που επιθυμείτε για το καλάθι 2.
	Πλήκτρα ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τη θερμοκρασία ψησίματος.
	Πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου ψησίματος	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τον χρόνο ψησίματος.

Στοιχεία ταυτοποίησης

Στην πινακίδα που υπάρχει κάτω από τη βάση στήριξης της συσκευής αναγράφονται τα παρακάτω στοιχεία ταυτοποίησης της συσκευής:

- κατασκευαστής και σήμανση CE
- μοντέλο [Mod.]
- σειριακός αριθμός [SN]
- ηλεκτρική τάση τροφοδοσίας [V] και συχνότητα [Hz]
- ηλεκτρική ισχύς εισόδου [W]
- τηλεφωνικός αριθμός τεχνικής υποστήριξης

Κατά την επικοινωνία με τα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης, αναφέρετε το μοντέλο και τον σειριακό αριθμό.

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 1 Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας (Εικ. 3) και βεβαιωθείτε πως περιέχονται όλα τα εξαρτήματα (Εικ. 4).
- 2 Ελέγξτε εάν το περιεχόμενο είναι σε άριστη κατάσταση.

Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη.



Προσοχή

Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 20 εκατοστών από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.

Προσοχή



Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το φιν και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην γεμίζετε με νερό τα καλάθια όταν βρίσκονται μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

- 3 Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες (Εικ. 5).

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε τα αποσπώμενα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (Εικ. 7).

- 4 Πλύνετε τα καλάθια (Ε και G) και τις αντικολλητικές πλάκες (D). Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες. Στεγνώστε καλά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η συσκευή διαθέτει δύο καλάθια ψησίματος (Ε και G). Μπορείτε να ψήσετε τα τρόφιμα και στα δύο καλάθια (βλ. παράγραφο «Διπλό ψήσιμο»), ή να χρησιμοποιήσετε μόνο το ένα (βλ. παράγραφο «Μονό ψήσιμο»).

Οι αντικολλητικές πλάκες σάς δίνουν τη δυνατότητα να κάνετε ακόμη πιο τραγανά τα τρόφιμα. Η χρήση των αντικολλητικών πλακών είναι προαιρετική.

Πριν το ψήσιμο

- Εάν επιθυμείτε να κάνετε ακόμη πιο τραγανά τα τρόφιμα, τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα (D) στο καλάθι (Εικ. 8).

- 1 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στα καλάθια (Εικ. 9). Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη. Η μέγιστη στάθμη επισημαίνεται από την ανάγλυφη γραμμή στην εξωτερική επιφάνεια των καλαθιών (Εικ. 10).
- 2 Τοποθετήστε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος (C). Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 12).



Προσοχή

Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει και ασφαλίσει σωστά τα καλάθια πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή (Εικ. 12).

Η συσκευή διαθέτει μηχανισμό που παρεμποδίζει τη λειτουργία σε περίπτωση που τα καλάθια δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

- 3 Βάλτε το φιν στην πρίζα του ρεύματος (Εικ. 14).
- 4 Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο (☺) (Εικ. 15). Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «Οη».

Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται η συσκευή να απελευθερώσει μια ελαφρά μυρωδιά και λίγο καπνό: πρόκειται για κάτι εντελώς φυσιολογικό καθώς ορισμένα μέρη έχουν λιπανθεί ελαφρά, κι έπειτα από λίγο θα σταματήσει. Δεν επηρεάζει καθόλου τη λειτουργία της συσκευής.

Μονό ψήσιμο

1 Πατήστε το πλήκτρο ελέγχου του καλαθιού 1 (1) ή του καλαθιού 2 (2) για να θέσετε σε λειτουργία το ψήσιμο στο καλάθι που επιθυμείτε (Εικ. 16).

2 Επιλέξτε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος (Εικ. 17), ανάλογα με τα τρόφιμα που θα ψήσετε (βλ. «Συμβουλές προετοιμασίας» για τις λεπτομέρειες των προγραμμάτων).

- Για να τροποποιήσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος, πατήστε τα πλήκτρα + ή - για τη ρύθμιση του χρόνου (⊕) και της θερμοκρασίας (🔥) ψησίματος (Εικ. 20-21). Για να αυξήσετε την ταχύτητα επιλογής, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου και της θερμοκρασίας ψησίματος.

Η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος μπορούν να τροποποιηθούν ανά πάσα στιγμή. Δεν χρειάζεται να επιβεβαιώσετε την τροποποίηση, έπειτα από λίγα λεπτά θα έχει ενεργοποιηθεί.

3 Πατήστε το πλήκτρο START (START) (Εικ. 22). Η συσκευή αρχίζει να ψήνει τα τρόφιμα (Εικ. 23). Κατά το ψήσιμο, στην οθόνη (B) εμφανίζονται διαδοχικά ο χρόνος, που ελαττώνεται, και η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει.

Μπορείτε να σταματήσετε προσωρινά τη λειτουργία της συσκευής, π.χ. για να ανακατέψετε τα υλικά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.



Προσοχή

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε το καλάθι και τα μεταλλικά μέρη της συσκευής.

Όταν αφαιρείτε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.

1 Πιάστε τη χειρολαβή (F) και βγάλτε το καλάθι που είναι σε λειτουργία από τον θάλαμο ψησίματος (C) (Εικ. 26). Διακόπεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή. Το σύστημα αερισμού σταματάει έπειτα από λίγα δευτερόλεπτα.

2 Ανακινήστε το καλάθι 1 για να ψήσετε ομοιόμορφα τα υλικά (Εικ. 27).

3 Για να επαναφέρετε τη συσκευή σε λειτουργία, τοποθετήστε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος (Εικ. 28). Αυτόματα επανέρχεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή.

Εναλλακτικά, πατήστε το πλήκτρο STOP (STOP) για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής. Για να επανέλθει η λειτουργία της συσκευής, πατήστε το πλήκτρο START (START).

Διπλό ψήσιμο

Η λειτουργία διπλού ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε τα ίδια τρόφιμα και στα δύο καλάθια ή για να ψήσετε διαφορετικά τρόφιμα ταυτόχρονα.

Εάν επιθυμείτε να ψήσετε τα ίδια τρόφιμα και στα δύο καλάθια, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία DUAL COOK που μετατρέπει τις δύο ζώνες ψησίματος σε μία ενιαία, ιδανική για να ψήνετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων.

1 Πατήστε το πλήκτρο ελέγχου σε ένα από τα καλάθια, και στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο ελέγχου του άλλου καλαθιού.

2 Επιλέξτε το πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε. Εάν χρειαστεί, τροποποιήστε χειροκίνητα τον χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος.

3 Πατήστε το πλήκτρο DUAL COOK (DUAL COOK). Οι ρυθμίσεις που επιλέξατε για το πρώτο καλάθι θα

εφαρμοστούν και στο άλλο καλάθι. Θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα εικονίδια στα πλήκτρα ελέγχου του καλαθιού 1 (1) και του καλαθιού 2 (2).

4 Πατήστε το πλήκτρο START (START).

Εναλλακτικά, μπορείτε να ψήσετε διαφορετικά τρόφιμα στα δύο καλάθια:

1 Επιλέξτε τις ρυθμίσεις ψησίματος για το καλάθι 1 και στη συνέχεια για το καλάθι 2. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο «Μονό ψήσιμο».

Επιλέξτε τις ρυθμίσεις ψησίματος ανάλογα με το είδος τροφίμου που έχετε τοποθετήσει στο κάθε καλάθι.

Οι ρυθμίσεις ψησίματος που επιλέξατε μπορούν να είναι διαφορετικές στα δύο καλάθια.

Η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία SYNC FINISH, που σας επιτρέπει να συγχρονίζετε τους χρόνους ψησίματος όταν επιθυμείτε να ψήσετε διαφορετικά τρόφιμα στα δύο καλάθια. Με αυτόν τον τρόπο, το ψήσιμο των τροφίμων ολοκληρώνεται την ίδια στιγμή. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία SYNC FINISH:

1 Επιλέξτε διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος για τα δύο καλάθια από τα πλήκτρα ελέγχου του καλαθιού 1 (1) και του καλαθιού 2 (2).

2 Πατήστε το πλήκτρο SYNC FINISH (SYNC FINISH). Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα την εκκίνηση της διαδικασίας ψησίματος στα δύο καλάθια. Το ψήσιμο των τροφίμων ολοκληρώνεται την ίδια στιγμή.

3 Πατήστε το πλήκτρο START (START).

Λειτουργία MAX CRISP

Η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία MAX CRISP που σας δίνει τη δυνατότητα να ψήνετε τα τρόφιμα ταχύτερα, ώστε να είναι πιο ζεστά και τραγανά χωρίς λάδι.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, οι δύο αντικολλητικές πλάκες (D) που παρέχονται με τη συσκευή πρέπει να βρίσκονται πάντα μέσα στα καλάθια προκειμένου ο αέρας να κυκλοφορεί πιο ομοιόμορφα.

Αυτό το πρόγραμμα είναι ιδανικό για το ψήσιμο διάφορων ειδών τροφίμων ώστε να γίνουν πιο τραγανά.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία MAX CRISP:

1 Τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα (D) στο καλάθι (E) (Εικ. 8).

2 Πατήστε το πλήκτρο MAX CRISP (MAX CRISP).

3 Εάν χρειαστεί, καθορίστε διαφορετικούς χρόνους ψησίματος ανάλογα με τα τρόφιμα που έχετε τοποθετήσει.

4 Πατήστε το πλήκτρο START (START).

Μετά το ψήσιμο

Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, η συσκευή εκπέμπει ηχητικά σήματα.

Εάν τα τρόφιμα δεν είναι έτοιμα, αρκεί να ξαναβάλετε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος και να προσθέσετε μερικά λεπτά στον χρονοδιακόπτη.

1 Για να διακόψετε χειροκίνητα τη διαδικασία ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο STOP (STOP).

2 Πιάστε τη χειρολαβή και βγάλτε το καλάθι που είναι σε λειτουργία από τον θάλαμο ψησίματος.

3 Αδειάστε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο. Σερβίρετε το φαγητό.



Προσοχή

Μην αγγίζετε τα καλάθια, τον θάλαμο ψησίματος, τις αντικολλητικές πλάκες και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία και για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι όταν βγάζετε τα τρόφιμα: ενδέχεται να διαρρεύσουν υπολείμματα ζεστού λαδιού από το καλάθι.



Προσοχή

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

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από το καλάθι ή από τις αντικολλητικές πλάκες.

- Για να σβήσετε τη συσκευή χειροκίνητα, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο (☺).

Το λάδι που πλεονάζει συλλέγεται στον πάτο του καλαθιού.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί πάλι αμέσως για να ψήσετε άλλα τρόφιμα.

Λειτουργία αυτόματου σβήσιματος

Αυτή η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο «0», η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο και σβήνει αυτόματα. Για να σβήσετε τη συσκευή χειροκίνητα, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο (☺). Το σύστημα αερισμού σταματάει έπειτα από λίγα δευτερόλεπτα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ψήσετε τα τρόφιμα για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.

Τα υλικά που είναι σε μικρότερα κομμάτια χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ψηθούν σε σχέση με τα μεγαλύτερα κομμάτια.

Η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί περισσότερο χρόνο ψησίματος ενώ η μικρότερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί λιγότερο χρόνο.

Αν ανακατεύετε τα υλικά σε μικρότερα κομμάτια στον μισό χρόνο ψησίματος, το τελικό αποτέλεσμα γίνεται πολύ καλύτερο και διευκολύνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο.

Για τραγανό αποτέλεσμα, προσθέστε μια κουταλιά λάδι στις φρέσκες ή στις κατεψυγμένες πατάτες (Εικ. 11) και χρησιμοποιήστε τις αντικολλητικές πλάκες (D) που παρέχονται με τη συσκευή.












Στη φριτέζα αέρος μπορείτε να ψήσετε ακόμα και τα σνακ που συνήθως ψήνονται στο φούρνο.

Η βέλτιστη ποσότητα για να φτιάξετε τραγανές πατάτες είναι περίπου 1,2-1,7 κιλά.

Προκαθορισμένα προγράμματα

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει τα προκαθορισμένα προγράμματα που υπάρχουν στην οθόνη αφής.

Κάθε σύμβολο αντιστοιχεί σε ένα πρόγραμμα ψησίματος. Το πρόγραμμα είναι ρυθμισμένο στη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος που συνιστώνται ειδικά για το είδος τροφίμων. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται. Μπορείτε να τροποποιήσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία και στα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος.

Πρόγραμμα		Χρόνος		Θερμοκρασία (°C)	
		Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα	Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα
	Λειτουργία MAX CRISP	10 λεπτά	1-60 λεπτά	200	180-200
	Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες	15 λεπτά	1-60 λεπτά	200	150-200
	Πατάτες φρέσκες	25 λεπτά	1-60 λεπτά	200	130-200
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας	20 λεπτά	1-60 λεπτά	190	120-200
	Ψάρι	15 λεπτά	1-60 λεπτά	180	120-200
	Κοτόπουλο	25 λεπτά	1-60 λεπτά	190	120-200
	Πίτσα	12 λεπτά	1-60 λεπτά	180	160-200
	Αποξήρανση	8 ώρες	1-24 ώρες	65	35-90
	Γλυκά	30 λεπτά	1-60 λεπτά	160	120-200
	Λειτουργία γκριλ	15 λεπτά	1-60 λεπτά	200	180-200
	Απόψυξη	15 λεπτά	1-60 λεπτά	50	40-90

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει ενδεικτικούς χρόνους και θερμοκρασίες για τα διάφορα είδη τροφίμων:

Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγμένες)	15 – 20 λεπτά	200°
Πατάτες τηγανιτές (φρέσκες)	20 - 30 λεπτά ανάλογα με το πάχος που έχουν οι κομμένες πατάτες	180° 200°
Τηγανιτά (λαχανικά)	10 – 15 λεπτά	200°
Κροκέτες	12 – 15 λεπτά	190°
Κροκέτες κοτόπουλου	10 λεπτά	200°

Μπούτια κοτόπουλου	20 – 25 λεπτά	190°
Μπριζόλα	10 – 15 λεπτά	190°
Κεφτεδάκια	8 λεπτά	180°
Καραβίδες	15 – 20 λεπτά	160°
Κέικ	20 – 30 λεπτά	160°
Πίτα (κις)	25 – 30 λεπτά	180°
Ψάρι	15 – 20 λεπτά	160° 180°
Κοτολέτα χοιρινή	10 – 15 λεπτά	200°
Σπρινγκ ρολς	10 – 15 λεπτά	200°
Λαχανικά	10 – 20 λεπτά	180°

Λειτουργία γκριλ

Η λειτουργία γκριλ είναι ιδανική για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά. Τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα στο καλάθι (Εικ. 8) πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα.

Λειτουργία απόψυξης

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία απόψυξης για να αποψύχετε τα τρόφιμα πριν το ψήσιμο.

- Πατήστε το πλήκτρο απόψυξης (❄).
- Εάν χρειαστεί, τροποποιήστε χειροκίνητα τον χρόνο και τη θερμοκρασία ψήσιματος (Εικ. 20-21).

Λειτουργία αποξήρανσης

Η λειτουργία αποξήρανσης (☀) σας δίνει τη δυνατότητα να αποξηραίνετε αποτελεσματικά τα τρόφιμα για να τα συντηρείτε καλύτερα. Ο θερμός αέρας κυκλοφορεί ελεύθερα μέσα στη συσκευή κι έτσι τα τρόφιμα στεγνώνουν ομοιόμορφα ενώ παράλληλα η απώλεια των υγιεινών βιταμινών είναι ελάχιστη.

Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για φρούτα, λαχανικά και μανιτάρια, ή για να αποξηράνετε λουλούδια και φυτά.

Πριν προχωρήσετε στην αποξήρανση, τοποθετήστε τις δύο αντικολλητικές πλάκες που παρέχονται με τη συσκευή στα καλάθια.

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει ενδεικτικούς χρόνους και θερμοκρασίας αποξήρανσης για τα διάφορα είδη τροφίμων:

Τρόφιμο	Θερμοκρασία	Χρόνος
Μυρωδικά και βότανα	35-40 °C	Από 5 έως 15/20 ώρες
Λαχανικά	50-55 °C	
Φρούτα	55-60 °C	
Ψάρι/Κρέας	65-70 °C	Από 2 έως 8 ώρες

Ο χρονοδιακόπτης ρυθμίζεται για διάστημα 24 ωρών. Εάν χρειάζεται περισσότερος χρόνος για την αποξήρανση, επαναπρογραμματίστε τη συσκευή όταν λήξει ο προκαθορισμένος χρόνος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ο τακτικός και καθημερινός καθαρισμός διατηρεί τη συσκευή αποτελεσματική και παρατείνει τον χρόνο ζωής της.



Προσοχή

Όλες οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να εκτελούνται όταν η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το φινι και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά.

Μην γεμίζετε με νερό τα καλάθια όταν βρίσκονται μέσα στον θάλαμο ψησίματος.



Προσοχή

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.



Προσοχή

Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη ή μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, για να μην χαράξετε ή φθείρετε την επιφάνεια της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά που προκαλούν φθορές στα πλαστικά μέρη.

Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίστε τα σταθερά μέρη της συσκευής με ένα υγρό μαλακό πανί για να μην προκαλέσετε φθορές στην επιφάνεια της συσκευής. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τον θάλαμο ψησίματος (C) της συσκευής με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με ζεστό νερό. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τις αντιστάσεις με ένα στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Οι αντικολλητικές πλάκες και τα καλάθια είναι κατασκευασμένα από αντικολλητικό υλικό: η ενδεχόμενη θαμπάδα και τα σημάδια που μπορεί να εμφανιστούν, έπειτα από παρατεταμένη χρήση της συσκευής, είναι φυσιολογικά και δεν επηρεάζουν το ψήσιμο και τη γεύση των τροφίμων.

- Οι αντικολλητικές πλάκες και τα καλάθια πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επιστρώσης, συνιστάται να πλένετε τις αντικολλητικές πλάκες και τα καλάθια (E και G) στο χέρι. Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.
- Για να μαλακώσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο καλάθι, μπορείτε να το γεμίσετε με ζεστό νερό. Προσθέστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού. Αφήστε να ενεργήσει για 10 λεπτά. Πλύνετε και στεγνώστε.

ΘΕΣΗ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να θέσετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, βγάλτε το φινι από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Σε περίπτωση απόσυρσης της συσκευής, διαχωρίστε τα διάφορα κατασκευαστικά υλικά της συσκευής και βάσει σύνθεσης απορρίψτε τα σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις που έχει θεσπίσει η χώρα όπου γίνεται χρήση της συσκευής.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το φις του καλωδίου δεν είναι στην ηλεκτρική πρίζα.	Βάλτε το φις στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονοδιακόπτης.	Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης του χρόνου ψησίματος (⏻) και καθορίστε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 12).
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στο καλάθι.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος (🔥) και καθορίστε την υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.	Πατήστε το πλήκτρο ρύθμισης του χρόνου ψησίματος (⏻) και καθορίστε τον μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.	Ορισμένα είδη τροφίμων χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά που βρίσκονται επάνω ή που σκεπάζονται από άλλα υλικά.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιούνται σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στο καλάθι.
		Προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία MAX CRISP για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.
		Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.
Το καλάθι δεν μπαίνει ολόκληρο μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στο καλάθι.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Το καλάθι δεν μπαίνει σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 12).

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ψήνονται υλικά με πολλά λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, κατακάθεται περισσότερο λάδι στο καλάθι. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο. Αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψήσιμο ούτε τη συσκευή.
	Στο καλάθι υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λαδιού ή του λίπους που υπάρχει στο καλάθι. Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι μετά τη χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα.	Το είδος πατάτας που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να τις ανακατεύετε κατά το τηγάνισμα.
	Ξεπλύνετε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθίσει στην επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανιτές πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν οι ίδιες οι πατάτες καθώς και από την ποσότητα λαδιού που έχετε βάλει στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές εξωτερικά οι πατάτες πριν προσθέσετε λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν πιο τραγανές.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.
		Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία MAX CRISP για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.
		Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

Прибор создан в соответствии с требованиями действующих европейских стандартов и защищен во всех потенциально опасных для пользователя частях. Используйте прибор исключительно по его целевому назначению, для которого он был сконструирован, во избежание несчастных случаев и причинения ущерба. Храните данную инструкцию в доступном месте для использования в случае необходимости. Если вы решите передать данный прибор другому пользователю, помните о необходимости передать вместе с ним и эту инструкцию.

Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:



Опасно для детей



Предупреждение об опасности ожогов



Опасность поражения электрическим током



Осторожно - опасность причинения материального ущерба



Опасность ущерба, вызванного другими причинами

ЦЕЛЕВОЕ НАЗНАЧЕНИЕ

Данный прибор предназначен для приготовления твердых пищевых продуктов. Не используйте данный прибор для приготовления жидких пищевых продуктов. Добавление чрезмерного количества жидкости может привести к ее утечке и последующему повреждению прибора. Данный прибор не должен использоваться в коммерческих и промышленных целях.

Любой другой способ использования прибора, не предусмотренный Производителем, освобождает его от ответственности за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащего использования прибора.

Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ



Предупреждение об опасности ожогов. Не прикасайтесь к корзинам, готовочной полости, антипригарным пластинам и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Прибор предназначен для использования в домашних условиях или схожих с ними, например:
 - в кухонных зонах, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других профессиональных коллективов

- на фермерских хозяйствах
- в отелях, мотелях, гостиницах типа bed & breakfast и в других жилых структурах (для использования постояльцами).
- Не используйте прибор в целях, отличных от описанных в данном руководстве. Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством. Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Чтобы не нарушить безопасность прибора, используйте только оригинальные запчасти и принадлежности, одобренные производителем.
- Прибор соответствует требованиям Регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27.10.2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.




Опасно для детей

- Прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром ответственного за их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Операции очистки и технического обслуживания, описанные в данном руководстве, не разрешается выполнять детям, если они не достигли возраста старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Держите прибор и кабель электропитания вне зоны досягаемости для детей младше 8 лет.
- Не оставляйте кабель электропитания в местах, где за него может схватиться ребенок.
- Разместите прибор таким образом, чтобы детям были недоступны горячие части прибора.
- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку эти материалы являются потенциальными источниками опасности.
- Когда будет принято решение об утилизации данного прибора, рекомендуется сделать его непригодным для использования, отрезав кабель электропитания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те части прибора, которые могут нести потенциальную опасность, в особенности для детей, которые могут использовать прибор для игр.



Предупреждение об опасности ожогов

- Отсоедините прибор от электрической розетки и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.
- Корзины, готовочная полость, антипригарные пластины и внутренние металлические части прибора могут нагреваться во время использования. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от горячих частей прибора.
- Не прикасайтесь к корзинам, готовочной полости, антипригарным пластинам и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.
- Берите корзину только за ручку и используйте прихватки или тряпки для снятия корзины.
- Во время приготовления из воздухозаборника или готовочной полости прибора может выходить горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от воздухозаборника и готовочной полости.
- Не наливайте в корзину растительное масло. Опасность возгорания.
- Во время использования прибора из воздухозаборника выходит горячий воздух и пар. Не приближайте лицо и руки к воздухозаборнику.
- При извлечении корзины из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
- Не переворачивайте корзину вверх дном при извлечении пищевых продуктов: из корзины могут вытекать остатки горячего масла. Опасность ожогов.
-  **Внимание:** горячая поверхность.



Опасность поражения электрическим током

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке в нижней части прибора, соответствует напряжению местной электрической сети.
- Использование электрических удлинителей, не одобренных производителем прибора, может привести к причинению ущерба и несчастным случаям.
- Всегда подключайте прибора к розетке с заземлением.
- Не подключайте к той же электрической розетке другой прибор большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.
- Не тяните за кабель электропитания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- Не допускайте попадания воды на детали под напряжением: риск короткого замыкания и/или поражения электротоком.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с острыми и режущими поверхностями.

- Отсоедините прибор от электрической розетки и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.
- Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор с мокрыми руками или босиком.
- На время неиспользования, даже краткосрочного, прибор необходимо выключить и извлечь вилку кабеля электропитания из электрической розетки.
- Не оставляйте без присмотра прибор, подключенный к электросети.



Осторожно - опасность причинения материального ущерба

- Прибор должен использоваться и всегда находиться на устойчивой поверхности.
- Не ставьте прибор на очень горячие поверхности или вблизи открытого огня во избежание повреждения покрытия корпуса.
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (например, тканей, занавесок).
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими поверхностями.
- Не располагайте прибор или кабель электропитания вблизи или над электрическими или газовыми плитами, а также вблизи микроволновых или электрических печей.
- Перед использованием полностью размотайте кабель электропитания.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.
- Если во время работы прибор выделяет много дыма, отсоедините прибор от электрической розетки. Чтобы решить проблему, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Категорически запрещено наливать жидкие ингредиенты в корзины. Если это необходимо в целях приготовления, добавляйте жидкости маленькими порциями. Перед добавлением следующей порции убедитесь, что твердые ингредиенты поглотили жидкость.
- Максимальная вместимость корзин составляет около 9 л.
- Категорически запрещено наполнять корзину выше максимального уровня.
- Категорически запрещено закрывать воздухозаборник во время работы прибора, т.к. это может привести к материальному ущербу и/или перегреву прибора.
- Кладите ингредиенты всегда и только в корзины во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Перед запуском работы прибора всегда проверяйте, что корзины правильно установлены в готовочную полость.

- Во избежание повреждения прибора не вставляйте металлические инструменты и предметы в корзины.
- Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из корзины или с антипригарных пластин.
- Перед включением прибора убедитесь, что корзины и готовочная полость свободны от посторонних предметов.
- Категорически запрещено ставить предметы сверху на прибор.
- Не включайте прибор для работы вхолостую.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте воздействия на прибор атмосферных явлений (дождя, солнца).
- После извлечения вилки из электрической розетки и охлаждения горячих частей прибор разрешается чистить только неабразивной тканевой салфеткой, слегка смоченной в растворе нескольких капель нейтрального неагрессивного моющего средства.
- Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.



Опасность ущерба, вызванного другими причинами

- Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 20 см от стен, предметов мебели или других приборов.
- Чтобы поднять прибор, беритесь за его корпус.
- Не перемещайте прибор, не удалив пищевые продукты из корзины.
- Расположите прибор в хорошо освещенном и чистом месте с удобным доступом к электрической розетке.
- Поставьте прибор на ровную, устойчивую и прочную поверхность.
- Прибором не следует пользоваться, если он падал или на нем присутствуют следы повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений на кабеле электропитания или вилке, а также если прибор неисправен. Все виды ремонта, включая замену кабеля электропитания, должны производиться только в сервисных центрах Ariete или сертифицированным персоналом Ariete во избежание любых рисков.
- ✗ Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/ЕС необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

- **ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A - Корпус прибора

F - Рукоятки корзин

B - Сенсорный дисплей

G - Корзина 2

C - Готовочная полость


H - Кабель электропитания



D - Антипригарные пластины

I - Воздухозаборник

E - Корзина 1

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ (РИС. 2)

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
Кнопка	
	Замороженный картофель фри
	Свежий картофель
	Бифштекс/красное мясо
	Рыба
	Куриное мясо
	Пицца
	Высушивание продуктов
	Сладости
	Гриль
	Кнопка размораживания
	Кнопка MAX CRISP

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ		
	Кнопка	Описание
	Кнопка START	Эта кнопка позволяет начать приготовление.
	Кнопка STOP	Эта кнопка позволяет прервать или поставить на паузу процесс приготовления.
	Кнопка SYNC FINISH	Эта кнопка позволяет синхронизировать время приготовления двух корзин, чтобы закончить приготовление в одно время.
	Кнопка DUAL COOK	Эта кнопка позволяет применить ко второй корзине те же настройки, которые были выбраны для первой корзины. Таким образом две готовочные зоны становятся одной, это идеально подходит для приготовления большого количества еды.
	Кнопка включения/выключения	Эта кнопка позволяет включить или выключить прибор.
	Кнопка управления корзиной 1	Эта кнопка позволяет выбрать желаемые настройки готовки для корзины 1.
	Кнопка управления корзиной 2	Эта кнопка позволяет выбрать желаемые настройки готовки для корзины 2.
	Кнопки настройки температуры готовки	Эта кнопка позволяет вручную установить температуру готовки. Нажимайте кнопку + или - для увеличения или уменьшения температуры готовки.
	Кнопки настройки времени готовки	Эта кнопка позволяет вручную установить время готовки. Нажимайте кнопку + или - для увеличения или уменьшения времени готовки.

Идентификационные данные

На табличке, расположенной на нижней части опорного основания прибора, указаны следующие идентификационные данные прибора:

- Производитель и маркировка ЕС
- модель [Мод.]
- заводской № [SN]
- электрическое напряжение [В] и частота [Гц] питания
- потребляемая электрическая мощность [Вт]
- номер бесплатной линии службы поддержки

При обращении в авторизованные центры сервисного обслуживания, необходимо указывать модель и заводской номер прибора.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 Снимите упаковку (Рис. 3) и проверьте наличие всех компонентов прибора (Рис. 4).
- 2 Проверьте целостность упаковки.

Не включайте прибор, если он поврежден.



Внимание

Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 20 см от стен, предметов мебели или других приборов.

Внимание



Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости. Не наполняйте водой корзины, когда они вставлены в готовочную полость.

- 3 Поставьте прибор на ровную, прочную и устойчивую к высоким температурам поверхность (Рис. 5).

Перед первым использованием прибора помойте съемные компоненты, которые контактируют с пищевыми продуктами (Рис. 7).

- 4 Промойте корзины (E и G) и антипригарные пластины (D). Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности. Хорошо высушите.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Прибор оснащен двумя корзинами (E и G) для готовки. Готовить пищевые продукты можно в обеих корзинах (см. параграф «Двойное приготовление») или только в одной из них (см. параграф «Одиночное приготовление»).

Антипригарные пластины позволяют усилить хрусткость пищевых продуктов. Использование антипригарных пластин не обязательно.

Перед приготовлением

- Если вы желаете усилить хрусткость пищевых продуктов, вставьте антипригарную пластину (D) в корзину (Рис. 8).
- 1 Поместите продукты в корзины (Рис. 9). Не превышайте максимальный уровень. Максимальный уровень обозначен рельефной линией на внешней поверхности корзин (Рис. 10).
 - 2 Установите корзину в готовочную полость (C). О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 12).



Внимание

Перед включением прибора убедитесь, что корзина установлена и зафиксирована правильно (Рис. 12).





Прибор оснащен устройством, блокирующим его работу, если корзины неправильно вставлены в готовочную полость.

- 3 Вставьте вилку в электрическую розетку (Рис. 14).
- 4 Нажмите кнопку включения/выключения (☺) (Рис. 15). На дисплее появляется надпись «On»


При первом использовании прибор может издавать легкий запах и дым: это вполне

нормальное явление, потому что на некоторые части нанесена смазка, и это явление вскоре прекратится. Это никак не повлияет на правильную работу прибора.

Одиночное приготовление

- 1 Нажмите кнопку управления корзиной 1 () или корзиной 2 (), чтобы активировать приготовление в желаемой корзине (Рис. 16).
- 2 Выберите предустановленную программу приготовления (Рис. 17) в соответствии с пищевыми продуктами, которые подлежат приготовлению (см. «Советы по приготовлению» с детальной информацией о программах).
- Чтобы вручную изменить температуру и время готовки, нажимайте кнопки + или - для настройки времени готовки () и температуры готовки () (Рис. 20-21). Для более быстрого выбора параметров настройки удерживайте нажатыми кнопки настройки времени и температуры готовки.

Температуру и время приготовления можно изменить в любой момент. Подтверждать изменение не нужно, через несколько минут изменение станет активным.

- 3 Нажмите кнопку START () (Рис. 22). Прибор начнет процесс приготовления пищевых продуктов (Рис. 23).

Во время приготовления на дисплее (В) будут чередоваться отображение обратного отсчета времени и заданная температура.

Прибор можно поставить на паузу во время работы, например, чтобы перемешать ингредиенты во время процесса приготовления.



Внимание

Опасность ожогов. Не прикасайтесь к корзине и металлическим частям прибора.

При извлечении корзины из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.

- 1 Возьмитесь за рукоятку (F) и извлеките используемую корзину из готовочной полости (C) (Рис. 26). Прибор остановит процесс приготовления. Система вентиляции останавливается через несколько секунд.
- 2 Встряхните корзину 1, чтобы ингредиенты готовились равномерно (Рис. 27).
- 3 Чтобы возобновить работу прибора, вставьте корзину в готовочную полость (Рис. 28). Прибор автоматически возобновит процесс приготовления.





В качестве альтернативы, нажмите кнопку STOP (), чтобы приостановить работу прибора. Чтобы возобновить работу прибора, нажмите кнопку START ().

Двойное приготовление

Функция двойного приготовления может использоваться для приготовления одного продукта в обеих корзинах или для одновременного приготовления разных продуктов.

Если вы желаете готовить в обеих корзинах один продукт, можно активировать функцию DUAL COOK, которая преобразует две готовочные зоны в одну. Эта функция идеально подходит для приготовления большого количества еды.

- 1 Нажмите кнопку управления одной из двух корзин, затем нажмите кнопку управления другой корзиной.
- 2 Выберите желаемую программу приготовления. При необходимости вручную измените время и температуру приготовления.

- 3 Нажмите кнопку DUAL COOK (). Настройки, заданные для первой выбранной корзины, будут применены к другой корзине. Иконки кнопок управления корзиной 1 () и корзиной 2 () будут мигать.
- 4 Нажмите кнопку START ().





В качестве альтернативы, можно готовить разные продукты в двух корзинах:

- 1 Выберите настройки приготовления для корзины 1, а затем – для корзины 2. Следуйте процедуре, описанной в параграфе «Одиночное приготовление».

Выберите настройки приготовления на основе типа пищевых продуктов, помещенных в корзины.

Настройки приготовления, заданные для каждой из корзин, могут быть разными.

Прибор имеет функцию SYNC FINISH, которая позволяет синхронизировать время приготовления при приготовлении разных продуктов в двух корзинах. Таким образом приготовление продуктов завершится в одно время. Чтобы активировать функцию SYNC FINISH:

- 1 Выберите разные настройки приготовления для двух корзин с помощью кнопок управления корзиной 1 () и корзиной 2 ().
- 2 Нажмите кнопку SYNC FINISH (). Прибор будет автоматически регулировать запуск процесса приготовления корзин. Приготовление продуктов завершится в одно время.
- 3 Нажмите кнопку START ().



Функция MAX CRISP

Прибор имеет функцию MAX CRISP, которая позволяет готовить продукты быстрее, чтобы они получались более горячими и хрустящими без использования масла.

Чтобы использовать эту функцию, две антипригарные пластины (D) из комплекта поставки должны присутствовать в корзинах для более равномерной циркуляции воздуха.

Эта программа идеально подходит для приготовления разных продуктов, которые должны получиться хрустящими.


Чтобы активировать функцию MAX CRISP:

- 1 Вставьте антипригарную пластину (D) в корзину (E) (Рис. 8).
- 2 Нажмите кнопку MAX CRISP ().
- 3 Если это необходимо, задайте разное время приготовления в зависимости от пищевых продуктов, подлежащих приготовлению.
- 4 Нажмите кнопку START ().

После приготовления

По окончании приготовления, прибор издаст несколько звуковых сигналов.

Если ингредиенты не готовы, достаточно поместить корзину обратно в готовочную полость и установить таймер еще на несколько минут.

- 1 Чтобы прервать процесс приготовления вручную, нажмите кнопку STOP ().
- 2 Возьмитесь за рукоятку и извлеките используемую корзину из готовочной полости .
- 3 Выложите ингредиенты на блюдо. Подайте на стол.



Внимание

Не прикасайтесь к корзинам, готовочной полости, антипригарным пластинам и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.

Не переворачивайте корзину вверх дном при извлечении пищевых продуктов: из корзины могут вытекать остатки горячего масла.



Внимание

Убедитесь в том, что приготовленные ингредиенты достаточно подрумянились и не почернели или покорицевели. Удалите с продуктов подгоревшие кусочки, если они есть.

Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из корзины или с антипригарных пластин.

- Чтобы выключить прибор вручную, необходимо нажать кнопку включения/ выключения (☺).

Излишек растительного масла соберется на дне корзины.

После окончания процесса приготовления прибор снова готов к использованию для приготовления других продуктов.

Функция автоматического выключения

Данный прибор оснащен таймером. Когда таймер доходит до «0», звучит сигнал, и прибор автоматически выключается. Чтобы выключить прибор вручную, необходимо нажать кнопку включения/ выключения (☺). Система вентиляции останавливается через несколько секунд.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Предварительный нагрев прибора перед приготовлением пищи позволяет оптимизировать конечный результат.

Для приготовления более мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.

Для приготовления большего количества ингредиентов требуется больше времени, а для меньшего количества ингредиентов – меньше.

Для достижения лучшего результата при приготовлении более мелких ингредиентов рекомендуется их перемешать по истечении половины времени приготовления.

Для приготовления хрустящего картофеля добавьте одну ложку растительного масла в свежий или замороженный картофель (Рис. 11) и используйте антипригарные пластины (D) из комплекта.












Снэки, предназначенные для приготовления в печи, также можно поджаривать в воздушной фритюрнице.

Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри приблизительно 1,2-1,7 кг.

Предустановленные программы

В следующей таблице представлены программы, предустановленные в панели управления с сенсорным дисплеем.

Каждому символу соответствует определенная программа приготовления. Программа настроена на температуру и время приготовления, рекомендованные на основе типа продукта. Время приготовления носит ориентировочный характер и зависит также от количества и толщины используемых ингредиентов. Предусмотрена возможность изменить время и температуру в предустановленных программах.

Программа		Время		Температура (°C)	
		По умолчанию	Интервал	По умолчанию	Интервал
	Функция MAX CRISP	10 мин	1-60 мин	200	180-200
	Замороженный картофель фри	15 мин	1-60 мин	200	150-200
	Свежий картофель	25 мин	1-60 мин	200	130-200
	Бифштекс/красное мясо	20 мин	1-60 мин	190	120-200
	Рыба	15 мин	1-60 мин	180	120-200
	Куриное мясо	25 мин	1-60 мин	190	120-200
	Пицца	12 мин	1-60 мин	180	160-200
	Высушивание	8 ч	1-24 ч	65	35-90
	Сладости	30 мин	1-60 мин	160	120-200
	Режим гриля	15 мин	1-60 мин	200	180-200
	Размораживание	15 мин	1-60 мин	50	40-90

В следующей таблице приведены ориентировочные значения времени и температуры для разных пищевых продуктов:

Картофель фри (замороженный)	15-20 минут	200°
Картофель фри (свежий)	20-30 минут в зависимости от размеров картофеля	180° 200°
Фри (из овощей)	10-15 минут	200°

Крокеты	12-15 минут	190°
Куриные крокеты	10 минут	200°
Куриные бедрышки	20-25 минут	190°
Биштекс	10-15 минут	190°
Тефтели	8 минут	180°
Омары	15-20 минут	160°
Пирог	20-30 минут	160°
Киш	25-30 минут	180°
Рыба	15-20 минут	160° 180°
Свинья отбивная	10-15 минут	200°
Спринг-роллы	10-15 минут	200°
Овощи	10-20 минут	180°

Режим гриля

Режим гриля идеально подходит для жарки мяса, рыбы и овощей. Вставьте антипригарную пластину в корзину (Рис. 8), прежде чем положить продукты.

Функция размораживания

Прибор оснащен функцией размораживания для размораживания продуктов перед приготовлением.

- Нажмите кнопку размораживания (❄️).
- При необходимости вручную измените время и температуру приготовления (Рис. 20-21).

Функция высушивания

Функция высушивания (☀️) позволяет эффективно высушивать пищевые продукты для оптимального хранения. Горячий воздух свободно циркулирует внутри прибора, равномерно высушивая продукты с минимальной потерей полезных витаминов.

Эта функция может использоваться для высушивания фруктов, овощей, грибов, цветов и растений.

Перед началом процедуры высушивания вставьте в корзины две антипригарные пластины из комплекта поставки.

В следующей таблице приведены ориентировочные значения времени и температуры высушивания для разных пищевых продуктов:

Продукт	Температура	Время
Травы	35-40 °C	От 5 до 15/20 часов
Овощи	50-55 °C	
Фрукты	55-60 °C	
Рыба/мясо	65-70 °C	От 2 до 8 часов

Таймер может быть настроен максимум на 24 часа. Если высушивание требует более длительного периода времени, запрограммируйте прибор повторно после истечения времени программы.

ЧИСТКА И УХОД

Регулярные и ежедневные очистки позволяют поддерживать исправность прибора и продлить его срок службы.



Внимание

Все операции очистки и технического обслуживания должны проводиться на приборе, выключенном и отсоединенном от электрической розетки.

Опасность поражения электрическим током. Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости.

Не наполняйте водой корзины, когда они вставлены в готовочную полость.



Внимание

Отсоедините прибор от электрической розетки и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.



Внимание

Не используйте абразивные моющие средства или металлические инструменты, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.

Чистка прибора

- Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите готовочную полость (С) прибора неабразивной тканевой салфеткой, смоченной в теплой воде. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите нагревательные элементы прибора от остатков пищи сухой тканевой салфеткой.

Чистка компонентов

Антипригарные пластины и корзины изготовлены из антипригарного материала: матовость и следы, которые могут появиться после длительного использования, считаются нормальным явлением и не влияют на процесс приготовления и вкус продуктов.

- Антипригарные пластины и корзины можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия, рекомендуется мыть антипригарные пластины и корзины (E и G) вручную. Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.
- Чтобы размочить остатки еды в корзине, можно наполнить ее горячей водой. Добавьте несколько капель моющего средства. Оставьте на 10 минут. Помойте и вытрите насухо.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для вывода прибора из эксплуатации отсоедините вилку от электрической розетки. Перед утилизацией прибора необходимо рассортировать его части в соответствии с видами материалов, использованных для изготовления прибора, а затем приступить к его утилизации, руководствуясь соответствующими положениями нормативных актов, принятых в стране эксплуатации устройства.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДКОВ

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в электрическую розетку.	Вставьте вилку в электрическую розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Не установлен таймер.	Нажмите кнопку настройки времени приготовления (⌚) и задайте желаемое время приготовления.
	Корзина вставлена неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 12).
Ингредиенты не готовы.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Нажмите кнопку настройки температуры приготовления (🔥) и задайте более высокую температуру приготовления. См. книгу рецептов.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Нажмите кнопку настройки времени приготовления (⌚) и задайте большее время приготовления. См. книгу рецептов.
Ингредиенты приготовились неравномерно.	Некоторые виды продуктов необходимо перемешивать несколько раз во время их приготовления.	Ингредиенты, расположенные сверху или закрытые другими, необходимо перемешивать во время их приготовления.
Жареные сэнки не получаются хрустящими.	Используются виды закусок, требующие традиционных способов приготовления.	Используйте сэнки, предназначенные для приготовления в печи, или смажьте их растительным маслом, прежде чем поместить в корзину.
		Попробуйте использовать функцию MAX CRISP, чтобы повысить хрусткость еды.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.
Корзина полностью не вставляется в готовочную полость.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Корзина вставлена в готовочную полость неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 12).

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Из прибора выходит белый дым.	Выполняется приготовление жирных ингредиентов.	При приготовлении жирных ингредиентов в корзине собирается большее количество жира. Масло способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Это обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	В корзине присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.	Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих в корзине. Тщательно очистите корзину после использования.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, обжаривается неравномерно.	Используемый тип картофеля не подходит для фритюрницы.	Используйте свежий картофель и тщательно переворачивайте его во время приготовления.
	Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюрнице.	Сполосните картофель и смойте с него весь крахмал, проступивший на поверхности.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, не получается хрустящим сразу после извлечения из фритюрницы.	Образование хрустящей корочки на картофеле-фри зависит от количества воды, содержащейся в самом картофеле, а также количества масла, использованного при его приготовлении.	Перед добавлением масла как можно тщательней осушайте картофель снаружи.
		Нарежьте картофель более тонкой соломкой для получения более хрустящей корочки.
		Чтобы картофель получился более хрустящим, добавьте немного растительного масла.
		Попробуйте использовать функцию MAX CRISP, чтобы повысить хрусткость еды.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yabcdefg,

где wk – неделя производства
уг – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»
ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В~ 50-60Гц 2400Вт Класс I IPX0
Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:
ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суцёвская ул., д.27, стр. 3.
Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru
Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.
Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
لا تدخل السلّة بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكونات الموجودة داخل السلّة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلّة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	لم يتم ادخال السلّة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل السلّة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 12).
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات غنية بالدهون.	عند تحضير مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في السلّة. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تبقى في السلّة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت الموجود في السلّة. نظّف السلّة بعناية بعد الاستعمال.
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من تقليبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطس قبل قليها.	أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
لم تصبح البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع مقرمشة بمجرد خروجها من المقلدة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموجودة في المقلدة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيدًا قبل إضافة الزيت. قطّع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة. أضف كمية أكثر قليلًا من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.
		جرّب استخدام وظيفة أقصى قرمشة "MAX CRISP" لزيادة قرمشة الأطعمة.
		أدخل اللوح المضاد للاتصاق في السلّة لزيادة قرمشة الأطعمة.

- يمكن غسل الألواح المضادة للاتصاق والسلال داخل غسّالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للاتصاق، يُنصح بغسل الألواح المضادة للاتصاق والسلتين (E و G) يدويًا. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة.
- لتقليل التصاق بقايا الطعام بالسلة، يمكن ملئ السلة بماء ساخن. أضف بضع القطرات من المنظف. اتركه يتفاعل لمدة ١٠ دقائق، اغسل وجفّف.

إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل، افصل قابس الإمداد الكهربائي عن مأخذ التيار. في حالة التخلص من الجهاز بعد انتهاء عمره، يجب فصل المواد المستخدمة في تصنيعه عن بعضها والتخلص منها حسب تركيبيتها وحسب أحكام القوانين السارية في بلد الاستعمال.

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	اضغط على زر ضبط مدة الطهي (⊕) واضبط مدة الطهي المرغوبة.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 12).
المكّنات ليست جاهزة.	كمية المكّنات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكّنات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط على زر ضبط درجة حرارة الطهي (⊖) واضبط درجة حرارة طهي أعلى. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على زر ضبط مدة الطهي (⊕) واضبط مدة طهي أكبر. انظر كتاب الوصفات.
المكّنات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكّنات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكّنات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكّنات أخرى، أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة.
		جرب استخدام وظيفة أقصى قرمشة "MAX" أو "CRISP" لزيادة قرمشة الأطعمة.
		أدخل اللوح المضاد للاتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.

وظيفة التجفيف

تسمح وظيفة التجفيف (☞) بتجفيف الأطعمة بشكل فعال لحفظها على النحو الأمثل. يدور الهواء الساخن بحرية داخل الجهاز، وهكذا تجف الأطعمة بشكل متجانس وبأقل قدر من فقدان الفيتامينات الصحية. يمكن استخدام هذه الوظيفة للاستمتاع بمذاق الفواكه، والخضروات، والفطر، أو لتجفيف الزهور والنباتات. قبل الشروع في التجفيف، أدخل اللوحين المضادين للتصاق المرغوبين في السلال. يوضح الجدول التالي مدد ودرجات حرارة التجفيف التقديرية لأنواع الطعام المختلفة:

الأطعمة	درجة الحرارة	المدة
الأعشاب	35-40 درجة مئوية	من 5 ساعات إلى
خضروات	50-55 درجة مئوية	ساعة 15/20
الفواكه	55-60 درجة مئوية	من ساعتين إلى 8
سمك/لحم	65-70 درجة مئوية	ساعات

يمكن ضبط المؤقت إلى 24 ساعة. إذا استغرق التجفيف وقتاً أطول، أعد برمجة الجهاز بعد انقضاء الوقت المحدد.

التنظيف والصيانة

يسمح التنظيف المنتظم واليومي بالحفاظ على كفاءة الجهاز ويطيل من عمره.

تنبيه



يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطفأً والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.

خطر التعرض إلى صدمة كهربائية. لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.

لا تملأ السلال بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.

تنبيه!



افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.

تنبيه!



لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبداً المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف مقصورة طهي الجهاز (C) بواسطة قطعة قماش غير كاشطة، مبللة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش لإزالة بقايا الطعام عنها.

تنظيف المكونات

صُنعت الألواح المضادة للتصاق والسلال من مادة غير لاصقة: اللون الباهت والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر على طهي الأطعمة ومذاقها.

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

بطاطس مقلية (مجمدة)	15 - 20 دقيقة	200 درجة متوية
بطاطس مقلية (طازجة)	20 - 30 دقيقة حسب تقطيع البطاطس	180 درجة متوية 200 درجة متوية
مقالي (خضروات)	10 - 15 دقيقة	200 درجة متوية
كروكيت	12 - 15 دقيقة	190 درجة متوية
كروكيت الدجاج	10 دقائق	200 درجة متوية
أفخاذ دجاج	20 - 25 دقيقة	190 درجة متوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	190 درجة متوية
كرات لحم	8 دقائق	180 درجة متوية
فُريدس	15 - 20 دقيقة	160 درجة متوية
كعكة	20 - 30 دقيقة	160 درجة متوية
كيش	25 - 30 دقيقة	180 درجة متوية
سمك	15 - 20 دقيقة	160 درجة متوية 180 درجة متوية
شريحة لحم خنزير	10 - 15 دقيقة	200 درجة متوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	10 - 15 دقيقة	200 درجة متوية
خضروات	10 - 20 دقيقة	180 درجة متوية

وضع الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات. أدخل اللوح المضاد للاتصاق في السلة (شكل 8) قبل وضع الطعام.

وظيفة إذابة التجميد

- الجهاز مزود بوظيفة إذابة تجميد لإذابة تجميد الأطعمة قبل الطهي.
- اضغط على زر إذابة التجميد (❄️).
- إذا لزم الأمر، قم بتعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة يدويًا (شكل ٢٠-٢١).

للحصول على نتيجة مقرمشة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمدة (الشكل 11) واستخدم الألواح المضادة للالتصاق (D) المرفقة.
يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تتهي في الفرن في المقلاة الهوائية.
الكمية المناسبة لإعداد البطاطس المقرمشة هي 1,7-1,2 كجم تقريبًا.

البرامج المضبوطة مسبقًا

يُبين الجدول التالي البرامج المضبوطة مسبقًا والموجودة في الشاشة التي تعمل باللمس.
يمثل كل رمز برنامج طهي. البرنامج مضبوط مسبقًا على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناءً على نوع الطعام.
تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضًا على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل المدة ودرجة الحرارة وكذلك برامج الطهي المضبوطة مسبقًا.

درجة الحرارة (مئوية)		المدة		البرنامج	
الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي		
180-200	200	1-60 دقيقة	10 دقائق	وظيفة أقصى قرمشة "MAX CRISP"	MAX CRISP
150-200	200	1-60 دقيقة	15 دقيقة	بطاطس مقلية مجمدة	
130-200	200	1-60 دقيقة	25 دقيقة	بطاطس طازجة	
120-200	190	1-60 دقيقة	20 دقيقة	شريحة لحم/لحم أحمر	
120-200	180	1-60 دقيقة	15 دقيقة	سمك	
120-200	190	1-60 دقيقة	25 دقيقة	دجاج	
160-200	180	1-60 دقيقة	12 دقيقة	بيتزا	
35-90	65	1-24 ساعة	8 ساعات	التجفيف	
120-200	160	1-60 دقيقة	30 دقيقة	حلويات	
180-200	200	1-60 دقيقة	15 دقيقة	وضع الشواية	GRILL
40-90	50	1-60 دقيقة	15 دقيقة	إذابة التجميد	

وظيفة أقصى قرمشة "MAX CRISP"

الجهاز مزود بوظيفة أقصى قرمشة "MAX CRISP"، والتي تسمح بطهي الطعام بشكل أسرع، للحصول على طعام أكثر سخونة وقرمشة دون استخدام الزيت. لاستخدام هذه الوظيفة، يجب أن يكون اللوحين المضادين للالتصاق (D) الذين يتم توفيرهما موجودين دائماً في السلال لتدوير الهواء بشكل متجانس.

يعد هذا البرنامج ممتازاً لطهي أنواع مختلفة من الطعام لجعلها أكثر قرمشة. لتنشيط وظيفة أقصى قرمشة "MAX CRISP":

- 1 ادخل اللوح المضاد للالتصاق (D) في السلة (E) (الشكل ٨).
- 2 اضغط على زر أقصى قرمشة "MAX CRISP" (MAX CRISP).
- 3 عند الاقتضاء، اضبط مدد طهي مختلفة حسب الأطعمة التي تطهيتها.
- 4 اضغط على زر البدء "START" (START).

بعد الطهي

عند انتهاء الطهي، يصدر الجهاز صفير بضع مرات. إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إعادة إدخال السلة في مقصورة الطهي وضبط المؤقت لبضع دقائق.

- 1 لإيقاف عملية الطهي يدوياً، اضغط على زر الإيقاف "STOP" (STOP).
- 2 أمسك المقبض وأخرج السلة الجاري استخدامها من مقصورة الطهي.
- 3 ضع الأطعمة في صحن. قدّم الطعام على الطاولة.

تنبيه!



لا تلمس السلال، ومقصورة الطهي، والألواح المضادة للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة. لا تقلب السلة رأساً على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة.

تنبيه!



تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة. لا تستخدم أدوات معدنية لإزالة الطعام من السلة أو عن الألواح المضادة للالتصاق. لإطفاء الجهاز يدوياً، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻).

تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة.

عند انتهاء عملية الطهي، يمكن إعادة استعمال الجهاز فوراً لتحضير أطعمة أخرى.

وظيفة إيقاف التشغيل الذاتي

هذا الجهاز مزود بمؤقت. عندما يصل المؤقت إلى "0"، يصدر صوت عن الجهاز، ثم يُطفأ بشكل تلقائي. لإطفاء الجهاز يدوياً، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻). يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.

نصائح التحضير

يؤدي تسخين الجهاز مسبقاً قبل طهي الأطعمة إلى تحسين النتيجة النهائية. تحتاج المكونات الأصغر حجماً إلى مدة أقل للطهي مقارنة بالمكونات الكبيرة. تتطلب الكميات الكبيرة من المكونات وقت إعداد أطول، بينما المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل. اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة.

- لتعديل درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا، اضغط على الزر + أو - لضبط مدة الطهي (⊕) ودرجة حرارته (⊖) (شكل ٢٠-٢١). لزيادة سرعة الاختيار، اضغط على أزرار ضبط مدة ودرجة حرارة الطهي. يمكن تعديل درجة حرارة الطهي ومدته في أي وقت. ليس من الضروري التأكيد بعد التعديل، بعد بضع دقائق سيكون التعديل نشطًا.

٣ اضغط على الزر START (START) (شكل ٢٢). سيبدأ الجهاز عملية طهي الأطعمة (شكل ٢٣). أثناء عملية الطهي، يظهر على الشاشة (B) بشكل متناوب المدة، التي تنقص، ودرجة الحرارة المختارة. يمكن إيقاف الجهاز بشكل مؤقت أثناء العمل، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي.

تنبيه!



خطر الإصابة بحروق. لا تلمس السلة والأجزاء المعدنية للجهاز.

عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.

- ١ امسك المقبض (F) وقم بإزالة السلة التي تستخدمها من مقصورة الطهي (C) (الشكل ٢٦). يوقف الجهاز عملية الطهي. يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.
- ٢ قم بهزّ السلة ١ من أجل طهي المكونات بشكل متجانس (شكل ٢٧).
- ٣ لاستئناف عمل الجهاز، أدخل السلة في مقصورة الطهي (شكل ٢٨). يستأنف الجهاز عملية الطهي تلقائيًا. بدلاً من ذلك، اضغط على زر الإيقاف "STOP" (STOP) لإيقاف عمل الجهاز مؤقتًا. لإعادة تشغيل الجهاز، اضغط على زر البدء "START" (START).

الطهي المزدوج

يمكن استخدام وظيفة الطهي المزدوج لطهي نفس الطعام في كلتا السلتين، أو لطهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت. إذا كنت ترغب في طهي نفس الطعام في كلتا السلتين، فيمكنك تنشيط وظيفة الطهي المزدوج "DUAL COOK" التي تحول منطقتي طهي إلى منطقة واحدة، ممتازة لطهي كميات كبيرة من الطعام.

- ١ اضغط على زر التحكم في إحدى السلتين، ثم اضغط على زر التحكم في السلة الأخرى.
- ٢ اختر برنامج الطهي المرغوب. إذا لزم الأمر، قم بتعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة يدويًا.
- ٣ اضغط على زر أقصى قرمشة "DUAL COOK" (DUAL COOK). سيتم تطبيق الإعدادات المضبوطة للسلة الأولى المختارة على السلة الأخرى. تومض أيقونات أزرار التحكم في السلة ١ (1) والسلة ٢ (2).
- ٤ اضغط على زر البدء "START" (START).

بدلاً من ذلك، يمكن طهي أطعمة مختلفة في السلتين:

- ١ اختر إعدادات الطهي للسلة ١ ثم للسلة ٢. اتبع الإجراء الموضح في فقرة "الطهي الفردي".

اختر إعدادات الطهي وفقاً لنوع الطعام الموجود في كل سلة.

قد تكون إعدادات الطهي المختارة مختلفة للسلتين.

الجهاز مزود بوظيفة SYNC FINISH، للسماح بمزامنة مدد الطهي عندما تريد طهي أطعمة مختلفة في السلتين. بهذه الطريقة سينتهي طهي الطعام في نفس الوقت. لتنشيط وظيفة أقصى قرمشة "SYNC FINISH":

- ١ اختر إعدادات الطهي المختلفة للسلتين، باستخدام أزرار التحكم في السلة ١ (1) والسلة ٢ (2).
- ٢ اضغط على زر أقصى قرمشة "SYNC FINISH" (SYNC FINISH). سينظم الجهاز تلقائيًا بدء عملية الطهي للسلتين. سينتهي طهي الطعام في نفس الوقت.
- ٣ اضغط على زر البدء "START" (START).

قبل الاستعمال

- اخلع مواد التغليف (شكل ٣) وتأكد من وجود جميع المكونات (شكل ٤).
 - تأكد من سلامة المحتويات.
- لا تقم بتشغيل الجهاز، إن كان تالفًا.

تنبيه!



ضع الجهاز على مسافة 20 سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.

تنبيه!



لا تغمر أبدًا الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى. لا تملأ السلال بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.

- ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية (الشكل ٥).
- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب غسل الأجزاء القابلة للفك، والتي تتلامس مع الأطعمة (شكل ٧).
- اغسل السلال (E و G) والألواح المضادة للالتصاق (D). استعمل منظفٍ عادي للصحون وقطعة إسفنجة ناعمة غير كاشطة. جفف جيدًا.

تعليمات الاستعمال

الجهاز مزود بسلتين (E و G) للطهي. يمكن طهي الأطعمة في كلتا السلتين (انظر فقرة "الطهي المزدوج")، أو استخدام واحدة فقط (انظر فقرة "الطهي الفردي").
تسمح الألواح المضادة للالتصاق بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام الألواح المضادة للالتصاق أمرًا اختياريًا.

قبل الطهي

- إذا كنت ترغب في زيادة قرمشة الأطعمة، أدخل اللوح المضاد للالتصاق (D) في السلة (الشكل ٨).
- ضع الأطعمة في السلال (شكل ٩). لا تتجاوز المستوى الأقصى. يشار إلى المستوى الأقصى بالخط البارز على السطح الخارجي للسلال (الشكل ١٠).
- أدخل السلة في مقصورة الطهي (C). يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل ١٢).

تنبيه!



تحقق من إدخال السلة وتثبيتها بشكل صحيح قبل تشغيل الجهاز (شكل ١٢).

إن الجهاز مزود بألية تمنع تشغيله إذا كانت السلال غير مدخلة بالشكل الصحيح في مقصورة الطهي.

٣ ادخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي (الشكل ١٤).

٤ اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻) (الشكل ١٥). ستظهر كلمة "On" على الشاشة.

عند أول استخدام، قد تبعث من الجهاز رائحة خفيفة ودخان قليل: هذه ظاهرة طبيعية تمامًا لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلًا، وبعد فترة قصيرة تختفي هذه الظاهرة. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

طهي فردي

- اضغط على زر التحكم في السلة ١ (1) أو السلة ٢ (2) لتنشيط الطهي في السلة المطلوبة (شكل ١٦).
- اختر برنامج الطهي المضبوط مسبقًا (شكل ١٧)، بناءً على نوع الأطعمة المراد طهيها (انظر "نصائح التحضير" لمعرفة تفاصيل البرامج).

زر التشغيل/إيقاف التشغيل	يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	
زر التحكم في السلة 1	يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسلة 1.	
زر التحكم في السلة 2	يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسلة 2.	
زرا ضبط درجة حرارة الطهي	يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار+ أو - لزيادة أو تقليل درجة الحرارة الطهي.	
زرا ضبط مدة الطهي	يسمح بضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار+ أو - لزيادة أو تقليل مدة الطهي.	


بيانات فنية

تحتوي بطاقة البيانات الموجودة أسفل قاعدة استناد الجهاز على البيانات التالية المتعلقة بتعريف الجهاز:

- الشركة المُصنعة وعلامة جودة الاتحاد الأوروبي CE
 - الموديل [Mod].
 - الرقم المسلسل [SN]
 - جهد الشبكة الكهربائية [فولت V] والتردد [هرتز Hz]
 - القدرة الكهربائية المستهلكة [وات W]
 - الرقم المجاني لخدمة الدعم
- في حالة مراجعة مركز صيانة مرخص، يرجى ذكر الموديل والرقم المسلسل.

وصف الشاشة التي تعمل باللمس (الشكل ٢)

برنامج طهي مُعدة مُسبقًا	
الزر	
بطاطس مقلية مُجمدة	
بطاطس طازجة	
شريحة لحم/لحم أحمر	
سمك	
دجاج	
بيتزا	
تجفيف الأطعمة	
حلويات	
الشواية	
زر إذابة التجميد	
زر أقصى قرمشة "MAX CRISP"	
مفاتيح الوظائف	
الوصف	الزر
يسمح ببدء الطهي.	زر "START" 
يسمح بإيقاف الطهي أو إيقافه مؤقتًا.	زر "STOP" 
يسمح بمزامنة مدد الطهي المختلفة للسلتين، من أجل إنهاء الطهي في نفس الوقت.	زر SYNC FINISH 
يسمح بتطبيق نفس الإعدادات المختارة للسلة الأولى على السلة الثانية. وهكذا تصبح منطقتا طهي منطقة واحدة، ممتازة لكميات كبيرة من الطعام.	زر DUAL COOK 

- لا تحرك الجهاز دون إزالة الطعام من السلال.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد الكهربائي، يجب أن تتم حصراً لدى أحد مراكز دعم Ariete أو على يد فنيين معتمدين من Ariete، من أجل تجنب جميع الأخطار.
- للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقاً لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم EU/2012/19، يرجى ق قراءة النشرة المرفقة مع المنتج. 

• احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

وصف الجهاز

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| A - جسم الجهاز | F - مقابض السلال |
| B - شاشة تعمل باللمس | G - السلة 2 |
| C - مقصورة الطهي | H - كابل الإمداد الكهربائي |
| D - ألواح مقاومة للاتصاق | I - مدخل الهواء |
| E - السلة 1 | |

- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامسًا للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقًا في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبتللة أو حافي القدمين.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائمًا من المأخذ الكهربائي.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.

⚠️ تنبيه - أضرار مادية

- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جدًا أو بالقرب من اللهب المكشوف خوفًا من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة، أو ستائر).
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف أو الفرن الكهربائي.
- فك كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- يجب عدم تغذية الجهاز من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- إذا انبعث دخان كثيف من الجهاز أثناء العمل، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لا تضع مكونات سائلة مطلقًا داخل السلال. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائمًا من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- السعة القصوى للسلال تبلغ 9 لترات تقريبًا.
- لا تملأ السلة أبدًا بما يزيد عن مستوى الحد الأقصى.
- لا تقم أبدًا بإعاقه مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- أدخل المكونات دائمًا و فقط في السلال لكي تتجنب التصاق الطعام بالمقاومات الكهربائية.
- تحقق دائمًا من إدخال السلال بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لتجنب الإضرار بالجهاز، لا تدخل أدوات أو أغراض معدنية في السلال.
- لا تستخدم أدوات معدنية لإزالة الطعام من السلة أو عن الألواح المضادة للالتصاق.
- قبل تشغيل الجهاز، تحقق من أن السلال ومقصورة الطهي خالية من الأجسام الغريبة.
- لا تضع أبدًا أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرَّضًا للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- بعد فصل قابس الإمداد الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط بواسطة قطعة قماش غير كاشطة بعد ترطيبها بإضافة قطرات قليلة من منظف محايد غير أكال.
- لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.

⚠️ خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- ضع الجهاز على مسافة 20 سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.
- أمسك جسم الجهاز لرفعه.

- يعد الجهاز مطابقاً للاتحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

⚠️ خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائماً عن متناول الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلي في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

⚠️ تحذير يتعلق بالاحتراق

- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- قد تصبح السلالم، ومقصورة الطهي، والألواح المضادة للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز ساخنة أثناء الاستخدام. أبعد اليدين والوجه عن أجزاء الجهاز الساخنة.
- لا تلمس السلالم، ومقصورة الطهي، والألواح المضادة للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- أمسك السلة من المقبض فقط واستخدم حاملات الأواني أو مناشف الصحن لإزالة السلة.
- أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مدخل الهواء أو من مقصورة طهي الجهاز. أبعد دائماً اليدين والوجه عن مدخل الهواء ومقصورة الطهي.
- لا تملأ السلة بالزيت. خطر الحريق.
- أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من مدخل الهواء. أبعد دائماً اليدين والوجه عن مدخل الهواء.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- لا تقلب السلة رأساً على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة. خطر الإصابة بحروق.
- ⚠️ تنبيه: سطح ساخن.

⚡️ خطر بسبب الكهرباء


- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المُحدد على بطاقة البيانات المُلتصقة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفايات، ومكواة، ومشعات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- لا تسحب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.


فيما يتعلق بهذا الدليل


تم تصنيع الجهاز وفقاً للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. استخدم الجهاز فقط للاستخدام الذي صُمم من أجله لتجنب الإصابات والأضرار المحتملة. احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك للاطلاع عليه في المستقبل. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضاً هذه التعليمات.

تم تمييز المعلومات الواردة في هذا الدليل بالرموز التالية التي تشير إلى:

خطر على الأطفال 

تحذير يتعلق بالحروق 

خطر بسبب الكهرباء 


تنبيه - أضرار مادية 

خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى 

الاستخدام المخصص

يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز. يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية. لا تصرح الشركة المصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.

الأخطار المتبقية

تحذير يتعلق بالحروق. لا تلمس السلال، ومقصورة الطهي، والألواح المضادة للاتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة. 

تحذيرات السلامة

- اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.
- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل:
 - في أماكن الطهي المخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب، وأماكن العمل الأخرى
 - في المزارع
 - في الفنادق، وزُود المبيت والإفطار، والبيئات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
 - لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عما هو محدد في الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
 - يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
 - لعدم التأثير سلباً على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Прилад створений із дотриманням вимог діючих європейських стандартів та захищений у всіх потенційно небезпечних для користувача місцях. Використовуйте прилад виключно за цільовим призначенням, для якого він був розроблений, щоб запобігти нещасним випадкам і заподіяння шкоди. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу пам'ятайте, що разом з приладом повинна бути передана і ця інструкція.

Інформація, викладена у цьому посібнику, позначена наступними символами, які означають:



Небезпека для дітей



Застереження про опіки



Небезпека, пов'язана з електричним струмом



Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків



Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

ЦІЛЬОВЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Прилад може використовуватися для приготування твердих харчових продуктів. Не використовуйте прилад для приготування рідких харчових продуктів. Додавання надлишкової кількості рідини може призвести до її витоку із подальшим пошкодженням приладу.

Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.

Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу.

Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ



Застереження про небезпеку опіків. Не торкайтеся до кошиків частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та в умовах, близьких до домашніх, як наприклад:
 - на кухнях, призначених для персоналу магазинів, офісів та інших професійних закладів;
 - у господарствах;
 - у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання постояльцями).

- Не використовуйте прилад для інших цілей, ніж ті, що описані в цьому посібнику. Виробник відхиляє відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Щоб не порушити безпечність приладу, використовуйте виключно оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Прилад відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.



Небезпека для дітей


- Приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальної особи або якщо пройшли належний інструктаж та усвідомлюють ризики, пов'язані з використанням приладу.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Операції очистки і технічного обслуговування, описані у цьому посібнику, не повинні виконуватися дітьми, які не досягли віку старше 8 років і не перебувають під наглядом.
- Тримайте прилад та кабель живлення недоступними для дітей віком менше 8 років.
- Не залишайте кабель живлення звисати у місцях, де його може схопити дитина.
- Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися до гарячих частин.
- Не залишайте елементи упаковки у зоні досяжності для дітей, оскільки ці матеріали є потенційним джерелом небезпеки.
- Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини приладу, які можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.



Застереження про опіки

- Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Кошки, готувальний відсік, антипригарні пластини та внутрішні металиві

частини приладу можуть нагріватися під час використання. Тримайте руки і обличчя на безпечній відстані від гарячих частин приладу.

- Не торкайтеся до кошиків частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Беріть кошик тільки за ручку і використовуйте прихватки або ганчірки, щоб дістати кошик.
- Під час приготування з повітрязабірника або з готувального відсіку приладу може виходити гаряча пара. Не наближайте руки і обличчя до повітрязабірника і готувального відсіку.
- Не заповнюйте кошик рослинною олією. Небезпека пожежі.
- Під час використання гаряче повітря і пар виходять з повітрязабірника. Не наближайте руки і обличчя до повітрязабірника.
- Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Не перевертайте кошик догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика. Небезпека опіків.
-  Увага: гаряча поверхня.



Небезпека, пов'язана з електричним струмом

- Перш ніж під'єднати прилад до електричної мережі, переконайтеся, що напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.
- Використання електричних подовжувачів, несхвалених виробником приладу, може призвести до збитків або пожежі.
- Завжди підключайте прилад до розетки із заземленням.
- Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п.) у ту ж саму електричну розетку. Небезпека електричного перевантаження.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від'єднати вилку від електричної розетки.
- Не допускайте потрапляння води на частини під напругою: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Не дозволяйте кабелю живлення контактувати із гострими предметами або краями.
- Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або босоніж.
- Якщо прилад не використовується, навіть протягом коротких періодів часу,

- вимкніть його і від'єднайте вилку кабелю живлення від електричної розетки.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.



Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків


- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.
- Не ставте прилад на дуже гарячі поверхні або поблизу джерел відкритого вогню, щоб уникнути пошкодження обшивки корпусу.
- Не ставте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Забороняється розташовувати прилад або кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових або електричних печей.
- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Прилад не повинен житися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Якщо прилад виділяє багато диму під час роботи, від'єднайте прилад від електричної розетки. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Ніколи не наливайте рідкі інгредієнти у чаші. Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.
- Максимальна місткість кошиків близько 9 л.
- Забороняється наповнювати кошик вище максимального рівня.
- Не закривайте повітрязабірник під час роботи приладу, щоб запобігти матеріальним збиткам і/або перегріву приладу.
- Насипайте інгредієнти завжди і тільки у кошик, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно вставлені кошики.
- Щоб запобігти пошкодженню приладу, не вставляйте металічні інструменти або предмети у кошики.
- Не використовуйте металеві інструменти для діставання продуктів з кошика або антипригарних пластин.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що кошики та готувальний відсік не містять сторонніх предметів.
- Ніколи не ставте предмети зверху на прилад.
- Не вмикайте прилад для роботи, якщо він порожній.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (наприклад, дощ, сонце).
- Після того, як вилка електричного живлення була від'єднана і гарячі частини приладу охолонули, прилад можна чистити виключно неабразивною ганчіркою, злегка змоченою у водянному розчині декількох капель нейтрального і неагресивного мийного засобу.

- Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.



Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

- Розташуйте прилад на відстані мінімум 20 см від стін, меблів або інших приладів.
- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Не переміщайте прилад, не доставши продукти з кошиків.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом до електричної розетки.
- Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.
- Пристрій не повинен використовуватися після падіння або якщо присутні ознаки пошкоджень. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включно з заміною кабелю живлення, повинні виконуватися виключно сервісним центром «Ariete» або уповноваженими технічними спеціалістами «Ariete», щоб запобігти будь-яким ризикам.

 Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальну пам'ятку, що додається до виробу.

• ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

ОПИС ПРИЛАДУ

A - Корпус приладу

B - Сенсорний дисплей

C - Готувальний відсік

D - Антипригарні пластини

E - Кошик 1

F - Ручки кошиків









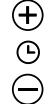
G - Кошик 2

H - Кабель живлення

I - Повітрязбірник

ОПИС СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ (РИС. 2)

ТИПОВІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ	
	Кнопка
	Заморожена картопля фрі
	Свіжа картопля
	Біфштекс/червоне м'ясо
	Риба
	Курятина
	Піца
	Висушування продуктів
	Солодощі
	Гриль
	Кнопка розморожування
	Кнопка MAX CRISP

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ		
	Кнопка	Опис
	Кнопка START	Ця кнопка дозволяє розпочати приготування.
	Кнопка STOP	Ця кнопка дозволяє перервати або поставити на паузу приготування.
	Кнопка SYNC FINISH	Ця кнопка дозволяє синхронізувати різний час приготування для двох кошиків, щоб завершити приготування в один момент.
	Кнопка DUAL COOK	Ця кнопка дозволяє застосувати до другого кошика такі ж налаштування, які були обрані для першого кошика. Таким чином дві зони приготування стають однією, ця функція ідеально підходить для приготування великої кількості їжі.
	Кнопка ввімкнення/вимкнення	Ця кнопка дозволяє ввімкнути або вимкнути прилад.
	Кнопка керування кошиком 1	Ця кнопка дозволяє вибрати бажані налаштування приготування для кошика 1.
	Кнопка керування кошиком 2	Ця кнопка дозволяє вибрати бажані налаштування приготування для кошика 2.
	Кнопки налаштування температури приготування	Ця кнопка дозволяє вручну задавати температуру приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення температури приготування.
	Кнопки налаштування часу приготування	Ця кнопка дозволяє вручну задавати час приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення часу приготування.

Ідентифікаційні дані

На таблиці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні дані приладу:

- виробник і маркування CE
- модель [Mod.]
- серійний № [SN]
- електрична напруга живлення [В] і частота [Гц]
- споживана потужність [Вт]
- номер безкоштовної сервісної лінії

У випадку можливого звернення до авторизованих Сервісних центрів вкажіть модель і серійний номер.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

- 1 Зніміть пакувальний матеріал (Рис. 3) і перевірте наявність усіх компонентів (Рис. 4).
- 2 Перевірте, чи коробка ціла.

Не користуйтеся приладом, якщо він пошкоджений.



Увага

Розташуйте прилад на відстані мінімум 20 см від стін, меблів або інших приладів.

Увага



Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини. Не наповнюйте водою кошики, коли вони вставлені у готувальний відсік.

- 3 Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню (Рис. 5).

Перед першим використанням приладу помийте знімні компоненти, які контактують з харчовими продуктами (Рис. 7).

- 4 Помийте кошики (E та G) та антипригарні пластини (D). Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку. Добре висушіть.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Прилад оснащений двома кошиками (E та G) для приготування їжі. Готувати їжу можна одночасно у двох кошиках (див. параграф «Подвійне приготування») або тільки в одному (див. параграф «Одинарне приготування»).

Антипригарні пластини дозволяють збільшити хрусткість страв. Використання антипригарних пластин є факультативним.

Перед приготуванням

- Якщо ви бажаєте збільшити хрусткість продуктів, вставте антипригарну пластину (D) у кошик (Рис. 8).

- 1 Покладіть продукти у кошики (Рис. 9). Не перевищуйте максимальний рівень. Максимальний рівень позначений рельєфною лінією на зовнішній поверхні кошиків (Рис. 10).
- 2 Вставте кошик у готувальний відсік (C). Характерний звук «кляц» свідчатиме про правильну установку (Рис. 12).



Увага

Перш ніж вмикати прилад переконайтеся, що кошик правильно встановлений і заблокований (Рис. 12).

Прилад оснащений пристроєм, який блокує його роботу, якщо кошики неправильно встановлені у готувальний відсік.

- 3 Вставте вилку в електричну розетку (Рис. 14).

- 4 Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (☺) (Рис. 15). На дисплеї з'явиться напис «Op» .

Під час першого використання прилад може виділяти легкий запах та дим: це цілком нормальне явище, адже деякі частини були злегка змащені. Скоро це явище зникне. Це не матиме жодного впливу на роботу приладу.

Одинарне приготування

- 1 Натисніть кнопку керування кошиком 1 (1) або кошиком 2 (2), щоб активувати приготування у бажаному кошику (Рис. 16).
- 2 Виберіть одну із типових програм приготування (Рис. 17) відповідно до продуктів, які потрібно приготувати (див. «Поради з приготування» з детальною інформацією про програми).
 - Щоб вручну змінити температуру та час приготування, натискайте кнопки + або -, щоб встановити час (⌚) та температуру (🔥) (Рис. 20-21). Щоб пришвидшити процес налаштування, утримуйте натисненими кнопки налаштування часу і температури приготування. Температуру та час приготування можна змінити в будь-який момент. Внесену зміну не потрібно підтверджувати, через декілька хвилин зміна стане активною.
- 3 Натисніть кнопку START (START) (Рис. 22). Прилад почне готувати продукти (Рис. 23). Під час приготування на дисплеї (В) по черзі будуть відображатися зворотній відлік часу та задана температура.

Прилад можна поставити на паузу під час роботи, наприклад, щоб перемішати інгредієнти під час процесу приготування.



Увага

Небезпека опіків. Не торкайтеся до кошиків і металічних частин приладу.

Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.

- 1 Візьміться за ручку (F) і дістаньте використовуваний кошик з готувального відсіку (C) (Рис. 26). Прилад зупинить процес приготування. Система вентиляції зупиниться через декілька секунд.
- 2 Потрясіть кошик 1, щоб інгредієнти готувалися рівномірно (Рис. 27).
- 3 Щоб поновити роботу приладу, вставте кошик у готувальний відсік (Рис. 28). Прилад автоматично відновить процес приготування.

У якості альтернативи, натисніть кнопку STOP (STOP), щоб призупинити роботу приладу. Щоб поновити роботу приладу, натисніть кнопку START (START).

Подвійне приготування

Функція подвійного приготування може використовуватися для приготування одного продукту в обох кошиках або для одночасного приготування різних продуктів.

Якщо ви бажаєте приготувати однаковий продукт в обох кошиках, можна активувати функцію DUAL COOK, яка об'єднує дві зони готування в одну. Ця функція ідеально підходить для приготування великої кількості їжі.

- 1 Натисніть кнопку керування одним з двох кошиків, а потім натисніть кнопку керування іншим кошиком.
- 2 Виберіть бажану програму приготування. За необхідності вручну змініть час і температуру приготування.
- 3 Натисніть кнопку DUAL COOK (DUAL COOK). Налаштування, задані для першого вибраного кошика, будуть застосовані до іншого кошика. Іконки кнопок керування кошиком 1 (1) і кошиком 2 (2) будуть блимати.
- 4 Натисніть кнопку START (START).





У якості альтернативи можна готувати різні продукти у двох кошиках:

- 1 Виберіть налаштування приготування для кошика 1, а потім для кошика 2. Дотримуйтесь процедури, що описана у параграфі «Одинарне приготування».

Виберіть налаштування приготування відповідно до типу харчових продуктів, покладених у кожен з кошиків.

Для кожного з кошиків можна обрати різні налаштування приготування.

Прилад має функцію SYNC FINISH, яка дозволяє синхронізувати час приготування під час приготування різних продуктів у двох кошиках. Таким чином приготування продуктів закінчиться одночасно. Для активації SYNC FINISH:

- 1 Виберіть різні налаштування приготування для двох кошиків за допомогою кнопок керування кошиком 1 () і кошиком 2 (.
- 2 Натисніть кнопку SYNC FINISH (). Прилад буде автоматично регулювати запуск процесу приготування у двох кошиках. Приготування продуктів закінчиться одночасно.
- 3 Натисніть кнопку START (.



Функція MAX CRISP

Прилад має функцію MAX CRISP, яка дозволяє швидше готувати продукти, щоб страви були більш гарячими і хрусткими без додавання олії.

Для використання цієї функції дві антипригарні пластини (D) з комплекту повинні бути присутні в кошиках для забезпечення рівномірної циркуляції повітря.

Ця програма ідеально підходить для різних продуктів, які у готовому вигляді повинні бути хрусткими.


Для активації MAX CRISP:

- 1 Покладіть антипригарну пластину (D) у кошик (E) (Рис. 8).
- 2 Натисніть кнопку MAX CRISP (.
- 3 Якщо це потрібно, встановіть різний час приготування відповідно до продуктів, які потрібно приготувати.
- 4 Натисніть кнопку START (.

Після приготування

Після закінчення приготування, прилад подасть декілька звукових сигналів.

Якщо інгредієнти не готові, достатньо помістити кошик назад у готувальний відсік і встановити таймер на декілька хвилин.

- 1 Щоб вручну перервати процес приготування, натисніть кнопку STOP (.
- 2 Візьміться за ручку і дістаньте використовуваний кошик з готувального відсіку .
- 3 Насипте інгредієнти у тарілку. Подайте на стіл.



Увага

Не торкайтеся до кошиків частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

Не перевертайте кошик догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика.



Увага

Переконайтеся, що приготовані приладом інгредієнти мають золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з продуктів можливі підгорілі шматочки.

Не використовуйте металеві інструменти для діставання продуктів з кошика або антипригарних пластин.

- Щоб вимкнути прилад вручну, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (.

Надлишок олії залишиться на дні кошика.

Після завершення приготування, прилад можна зразу використовувати повторно для приготування інших продуктів.

Функція автоматичного вимкнення

Цей прилад оснащений таймером. Коли таймера досягає «0», прилад подає звуковий сигнал і автоматично вимикається. Щоб вимкнути прилад вручну, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻). Система вентиляції зупиниться через декілька секунд.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Попередній підігрів приладу перед приготуванням їжі дозволяє оптимізувати кінцевий результат.

Менші інгредієнти потребують трохи коротшого часу приготування, у порівнянні з більшими інгредієнтами.

Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість – коротшого часу приготування.

Для оптимізації фінального результату і забезпечення рівномірності приготування, перемішайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.

Щоб приготувати хрустку картоплю, додайте одну ложку олії до свіжої або замороженої картоплі (Рис. 11) та використовуйте антипригарні пластини (D) з комплекту.












Закуси, що готуються у печі, можна також приготувати у повітряній фритюрниці.

Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі становить приблизно 1,2 - 1,7 кг.

Типові програми

У наступній таблиці зображені типові програми, присутні у панелі керування з сенсорним дисплеєм.

Кожен символ позначає програму приготування. Кожна програма має налаштування температури і часу приготування, рекомендовані на основі типу харчового продукту. Час приготування орієнтовний, тобто залежить також від товщини і кількості інгредієнтів для приготування. Значення температури і часу у типових програмах можна змінювати.

Програма		Час		Температура (°C)	
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал
	Функція MAX CRISP	10 хв	1-60 хв	200	180-200
	Заморожена картопля фрі	15 хв	1-60 хв	200	150-200
	Свіжа картопля	25 хв	1-60 хв	200	130-200
	Біфштекс/червоне м'ясо	20 хв	1-60 хв	190	120-200
	Риба	15 хв	1-60 хв	180	120-200
	Курятина	25 хв	1-60 хв	190	120-200
	Піца	12 хв	1-60 хв	180	160-200
	Висушування	8 год	1-24 год	65	35-90
	Солодощі	30 хв	1-60 хв	160	120-200
	Режими гриля	15 хв	1-60 хв	200	180-200
	Розморожування	15 хв	1-60 хв	50	40-90

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для різних типів продуктів:

Картопля фрі (заморожена)	15-20 хвилин	200°
Картопля фрі (свіжа)	20-30 хвилин у залежності від розміру картоплі	180° 200°
Фрі (з овочів)	10-15 хвилин	200°
Крокети	12-15 хвилин	190°
Крокети з курятини	10 хвилин	200°

Курячі стегна	20-25 хвилин	190°
Біфштекс	10-15 хвилин	190°
Тюфтели	8 хвилин	180°
Креветки	15-20 хвилин	160°
Пиріг	20-30 хвилин	160°
Кіш	25-30 хвилин	180°
Риба	15-20 хвилин	160° 180°
Відбивна із свинини	10-15 хвилин	200°
Спрінг-роли	10-15 хвилин	200°
Овочі	10-20 хвилин	180°

Режими гриля

Режим гриля ідеально підходить для смаження м'яса, риби та овочів. Вставте антипригарну пластину у кошик (Рис. 8), перш ніж покласти харчові продукти.

Функція розморожування

Прилад має функцію розморожування, щоб розморожувати їжу перед приготуванням.

- Натисніть кнопку розморожування (❄️).
- За необхідності вручну змініть час і температуру приготування (Рис. 20-21).

Функція висушування

Функція висушування (☀️) дозволяє ефективно висушувати продукти для їх оптимального зберігання. Гаряче повітря вільно циркулює всередині приладу, рівномірно висушуючи продукти з мінімальною втратою корисних вітамінів.

Ця функція може використовуватися для висушування фруктів, овочів, грибів, квітів і рослин. Перед початком висушування вставте дві антипригарні пластини у кошики.

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для висушування різних типів продуктів:

Продукт	Температура	Час
Трави	35-40 °C	Від 5 до 15/20 годин
Овочі	50-55 °C	
Фрукти	55-60 °C	
Риба/м'ясо	65-70 °C	Від 2 до 8 годин

Таймер можна налаштувати максимум на 24 години. Якщо для висушування знадобиться більше часу, повторно запрограмуйте прилад після завершення встановленого часу.

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Регулярне і щоденне чищення дозволяє підтримувати прилад в робочому стані і подовжувати термін його служби.



Увага

Всі операції чистки і технічного обслуговування повинні виконуватися на вимкненому і від'єднаному від електричної розетки приладі.

Небезпека враження електричним струмом. Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.

Не наповнюйте водою кошики, коли вони вставлені у готувальний відсік.



Увага

Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.



Увага

Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.

Чистка приладу

- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Почистіть готувальний відсік (С) приладу неабразивною ганчіркою, змоченою у теплій воді. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб прибрати залишки їжі.

Чистка компонентів

Антипригарні пластини і кошики виготовлені із антипригарного матеріалу: матовість і сліди, які можуть з'явитися після тривалого використання, є нормальним явищем і не псують процес приготування або смак харчових продуктів.

- Антипригарні пластини і кошики можна мити у посудомийній машині. Щоб подовжити строк служби антипригарного покриття, рекомендується мити антипригарні пластини і кошики (Е та G) вручну. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.
- Щоб розм'якшити залишки їжі у кошику, можна наповнити кошик гарячою водою. Додайте декілька крапель мийного засобу. Залиште засіб подіяти на 10 хвилин. Помийте і висушіть.

ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

У разі виведення приладу з експлуатації від'єднайте вилку живлення від електричної розетки. У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві приладу, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у Країні використання.

ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад не працює.	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Не налаштований таймер.	Натисніть кнопку налаштування часу приготування (⊕) і встановіть бажаний час приготування.
	Кошик вставлений неправильно.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «клац» свідчатиме про правильну установку (Рис. 12).
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Натисніть кнопку налаштування температури приготування (🔥) і налаштуйте вищу температуру приготування. Див. книжечку з рецептами.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Натисніть кнопку налаштування часу приготування (⊕) і встановіть довший час приготування. Див. книжечку з рецептами.
Інгредієнти приготувалися неоднорідно.	Деякі типи інгредієнтів необхідно перемішувати декілька разів під час приготування.	Інгредієнти, що знаходяться зверху або які покриті іншими інгредієнтами (картоплею), необхідно перемішувати під час приготування.
Смажені закуски не хрусткі.	Використовується типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у кошик.
		Спробуйте скористатися функцією MAX CRISP, щоб підвищити хрусткість страв.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.
Кошик повністю не вставляється у готувальний відсік.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Кошик вставлений неправильно у готувальний відсік.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «клац» свідчатиме про правильну установку (Рис. 12).

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
З приладу виходить білий дим.	Виконується приготування жирних інгредієнтів.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів, у кошику накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад.
	У кошику знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться у кошику. Ретельно чистіть кошик після використання.
Свіжа картопля, порізана соломкою, смажиться нерівномірно.	Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.	Використовуйте свіжу картоплю і перевертайте її під час приготування.
	Сполісуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Сполісуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.
Свіжа картопля, порізана соломкою, не виходить хрусткою після смаження у фритюрниці.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії, наливою у фритюрницю.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висушена, перш ніж додати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки додаткової олії, щоб отримати більшу хрусткість.
		Спробуйте скористатися функцією MAX CRISP, щоб підвищити хрусткість страв.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.

O PODRĘCZNIKU

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i jest zabezpieczone we wszystkich częściach potencjalnie niebezpiecznych dla użytkownika. Urządzenie używać tylko do celów, do których zostało zaprojektowane, aby uniknąć możliwych obrażeń i szkód. Niniejszą instrukcję przechowywać w zasięgu ręki, aby móc korzystać z niej w przyszłości. W przypadku decyzji o zbyciu urządzenia na inne osoby, należy zawsze pamiętać o przekazaniu niniejszej instrukcji.

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

Urządzenie może być używane do smażenia potraw stałych. Nie używać urządzenia do smażenia potraw płynnych. Jeśli dodana zostanie zbyt duża ilość płynu, może on się wylać i uszkodzić urządzenie.

Urządzenie nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.

Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia.

Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.

RYZYKO RESZTKOWE



Ostrzeżenia dotyczące oparzeń. Nie dotykać koszy, komory do smażenia, nieprzywierających płyt ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało przygotowane do używania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:
 - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, biurach i w innych miejscach wykonywania pracy;
 - w gospodarstwach;
 - w hotelach, motelach, bed & breakfast i innych strukturach mieszkalnych (do używania przez gości).

- Nie używać urządzenia do celów innych niż podane w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędne zastosowanie urządzenia i za zastosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.
- 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.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.




Zagrożenia dla dzieci

- Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i zrozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach, jakie mogą wiązać się z korzystaniem z urządzenia.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pracują pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- Urządzenie odkładać w taki sposób, aby rozgrzane elementy nie pozostawały w zasięgu dzieci.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- 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

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Kosze, komora smażenia, nieprzywierające płyty i części metalowe wewnątrz urządzenia mogą rozgrzewać się podczas użytkowania. Dłonie i twarz trzymać z dala od gorących części urządzenia.

- Nie dotykać koszy, komory do smażenia, nieprzywierających płyt ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Trzymać kosz wyłącznie za uchwyt. Aby go wyjąć, używać uchwytów do garnków lub ściereczek.
- Podczas gotowania, z wlotu powietrza lub komory smażenia urządzenia może wydostawać się gorąca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotu powietrza i komory smażenia.
- Nie napełniać kosza olejem. Zagrożenie pożarem.
- Podczas użytkowania z wlotów powietrza wydobywa się powietrze i ciepłe opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotów powietrza.
- Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
- Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać kosza dnem do góry; z kosza mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia.
-  Uwaga: gorąca powierzchnia.



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić, czy wartości napięcia, podane na tabliczce z danymi na spodzie urządzenia, odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.
- Wykorzystywanie elektrycznych przedłużaczy nie posiadających zatwierdzenia producenta urządzenia może skutkować powstaniem szkód i wypadków.
- Urządzenie podłączać do gniazda posiadającego uziemienie.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.). Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą. Ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Unikać stykania przewodu zasilania z tnącymi elementami lub ostrymi krawędziami.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Gdy urządzenie nie jest używane, nawet przez krótki czas należy je wyłączyć i wysunąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.

- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.




Uwaga - szkody materialne

- Nie pozostawiać urządzenia przyłączonego do sieci elektrycznej bez dozoru.
- Nie ustawiać urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia, aby nie uszkodzić obudowy.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (np.: tkaniny, zasłony).
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki mikrofalowej lub pieca elektrycznego.
- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Urządzenia nie należy zasilać za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Jeśli podczas pracy urządzenie wydziela dużo dymu, urządzenie odłączyć od gniazda elektrycznego. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
- Nigdy nie wlewać do koszy płynnych składników. Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.
- Maksymalna pojemność kosza wynosi około 9 l.
- Nigdy nie napełniać kosza powyżej poziomu maksymalnego.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w koszu, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy kosze są prawidłowo włożone do komory do smażenia.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wkładać do koszy metalowych przybórów ani przedmiotów.
- Do wyjmowania żywności z kosza lub zdejmowania z płyt nieprzywierających nie używać metalowych narzędzi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w koszach i komorze smażenia nie znajdują się ciała obce.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (n.p.: deszcz, słońce).
- Po wysunięciu wtyczki zasilającej i po schłodzeniu rozgrzanych części, urządzenie należy czyścić wyłącznie miękką, lekko wilgotną ściereczką z dodatkiem kilku kropel neutralnego i łagodnego detergentu.

- Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 20 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Aby podnieść urządzenie, chwycić jego korpus.
- Nie przenosić urządzenia bez wyjęcia z koszy żywności.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być używane, jeżeli zostało upuszczone lub jeżeli zawiera widoczne znaki uszkodzenia. Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód zasilania 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.
-  Aby zutylizować produkt w myśl Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE, zapoznać się z broszurą dołączoną do produktu.









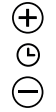
• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| A - Korpus urządzenia | F - Uchwyty koszy |
| B - Ekran dotykowy | G - Kosz 2 |
| C - Komora pieczenia | H - Przewód zasilania |
| D - Nieprzywierające płyty | I - Wlot powietrza |
| E - Kosz 1 | |

OPIS EKRANU DOTYKOWEGO (RYS. 2)

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA	
	Przycisk
	Frytki mrożone
	Świeże ziemniaki
	Befsztyk/czerwone mięso
	Ryby
	Kurczak
	Pizza
	Suszenie żywności
	Desery
	Grill
	Przycisk rozmrażania
	Przycisk MAX CRISP

PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	Opis
	Przycisk START	Uruchamia smażenie.
	Przycisk STOP	Przerywa lub wstrzymuje smażenie.
	Przycisk SYNC FINISH	Umożliwia zsynchronizowanie różnych czasów smażenia dla dwóch koszy, aby smażenie zakończyło się w tym samym momencie.
	Przycisk DUAL COOK	Pozwala na zastosowanie tych samych ustawień dla drugiego kosza, które zostały wybrane dla pierwszego. Dzięki temu dwie strefy smażenia stają się jedną, idealną do przygotowywania dużych ilości potraw.
	Przycisk włączania/wyłączania	Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia.
	Przycisk sterowania koszem 1	Umożliwia wybór żądanych ustawień smażenia dla kosza 1.
	Przycisk sterowania koszem 2	Umożliwia wybór żądanych ustawień smażenia dla kosza 2.
	Przyciski ustawienia temperatury smażenia	Umożliwia ręczne ustawienie temperatury smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę smażenia.
	Przyciski ustawienia czasu smażenia	Umożliwia ręczne ustawienie czasu smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas smażenia.

Dane identyfikacyjne

Na tabliczce znamionowej umieszczonej na podstawie urządzenia podane zostały następujące dane identyfikacyjne:

- konstruktor i znak CE
- model [Mod.]
- numer seryjny [SN]
- napięcie elektryczne zasilania [V] i częstotliwość [Hz]
- pobierana moc elektryczna [W]
- numer serwisu

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

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

- 1 Usunąć materiały opakowaniowe (Rys. 3) i sprawdzić, czy są obecne wszystkie części (Rys. 4).
- 2 Sprawdzić integralność zawartości.

Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli jest uszkodzone.



Uwaga

Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 20 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.

Uwaga



Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach. Po włożeniu koszy do komory smażenia nie należy napełniać ich wodą.

- 3 Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni (Rys. 5).

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć zdejmowane elementy, które stykają się z artykułami spożywczymi (Rys. 7).

- 4 Umyć kosze (E i G) i płyty nieprzywierające (D). Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki. Dokładnie osuszyć.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Urządzenie wyposażone jest w dwa kosze (E i G) do smażenia. Możliwe jest smażenie w obu koszach (patrz rozdział „Smażenie podwójne”) lub tylko w jednym koszu (patrz rozdział „Smażenie pojedyncze”).

Nieprzywierające płyty pozwalają na zwiększenie chrupkości potraw. Stosowanie nieprzywierających płyt jest opcjonalne.

Przed smażeniem

- Aby zwiększyć chrupkość potraw, włożyć do kosza płytę nieprzywierającą (D) (Rys. 8).

- 1 Umieścić produkty w koszach (Rys. 9). Nie przekraczać poziomu maksymalnego. Poziom maksymalny wskazany jest przez wypukłą linię, znajdującą się na zewnętrznej powierzchni koszy (Rys. 10).
- 2 Umieścić kosz w komorze smażenia (C). Prawidłowe zatrzasknięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 12).



Uwaga

Przed uruchomieniem urządzenia (Rys. 12) upewnić się, że kosz jest prawidłowo włożony i zablokowany.

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia jego pracę, jeśli kosze nie są prawidłowo włożone do komory pieczenia.

- 3 Wsunąć wtyczkę do gniazda elektrycznego (Rys. 14).

- 4 Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻) (Rys. 15). Na wyświetlaczu pojawia się słowo „On”.

Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki zapach i niewielką ilość dymu. Jest to całkowicie normalne zjawisko, ponieważ niektóre części zostały lekko nasmarowane, i po krótkim czasie zanika. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.

Smażenie pojedyncze

1 Nacisnąć przycisk sterowania kosza 1 (1) lub kosza 2 (2), aby włączyć smażenie w wybranym koszu (Rys. 16).

2 Wybrać zdefiniowany program smażenia (Rys. 17), odpowiadający danemu rodzajowi potrawy (patrz „Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw”, aby uzyskać szczegóły dotyczące programów).

- Aby ręcznie zmienić temperaturę i czas gotowania, naciskać przyciski + lub - do ustawiania czasu (⌚) i temperatury smażenia (🔥) (Rys. 20 – 21). Aby zwiększyć szybkość wyboru, przytrzymać naciśnięte przyciski ustawiania czasu i temperatury.

Temperaturę i czas smażenia można zmienić w dowolnym momencie. Nie jest konieczne potwierdzenie po zmianie, po kilku minutach zmiana będzie aktywna.

3 Nacisnąć przycisk START (START) (Rys. 22). Urządzenie zaczyna smażyć potrawy (Rys. 23). Podczas smażenia, na wyświetlaczu (B) widoczny jest naprzemiennie odliczany czas oraz wybrana temperatura.

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



Uwaga

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać kosza i części metalowych urządzenia.

Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.

1 Chwycić za uchwyt (F) i wyciągnąć kosz z komory smażenia (C) (Rys. 26). Urządzenie przerywa proces smażenia. Chwilę później wyłączy się system wentylacji.

2 Potrząsnąć koszem 1, aby zapewnić równomierne smażenie produktów (Rys. 27).

3 Aby wznowić działanie urządzenia, umieścić kosz w komorze smażenia (Rys. 28). Urządzenie wznowia automatycznie proces smażenia.

Alternatywnie, nacisnąć przycisk STOP (STOP), aby wstrzymać pracę urządzenia. Aby wznowić pracę urządzenia, nacisnąć przycisk START (START).

Smażenie podwójne

Funkcja smażenia podwójnego może być używana do smażenia tej samej potrawy w obu koszach lub do smażenia różnych potraw w tym samym czasie.

W przypadku smażenia tych samych potraw w obu koszach, można aktywować funkcję DUAL COOK, która zamienia dwie strefy smażenia w jedną, idealną do smażenia dużych ilości.

1 Nacisnąć przycisk sterujący jednego z koszy, a następnie nacisnąć przycisk sterujący drugiego kosza.

2 Wybrać żądany program smażenia. W razie potrzeby zmienić ręcznie czas i temperaturę smażenia.

3 Nacisnąć przycisk DUAL COOK (DUAL COOK). Ustawienia zastosowane dla pierwszego wybranego kosza będą dotyczyły drugiego kosza. Ikony przycisków sterowania koszem 1 (1) i koszem 2 (2) będą migać.

4 Nacisnąć przycisk START (START).

Alternatywnie można smażyć w każdym koszu inną potrawę:

1 Wybrać ustawienia smażenia dla kosza 1, a następnie dla koszem 2. Postępować zgodnie z procedurą opisaną w punkcie „Smażenie pojedyncze”.

Wybrać ustawienia smażenia w zależności od rodzaju żywności w każdym koszu.

Wybrane ustawienia smażenia mogą być różne dla obu koszy.

Urządzenie jest wyposażone w funkcję SYNC FINISH, która umożliwia synchronizację czasu smażenia, gdy w dwóch koszach mają być smażone różne potrawy. W ten sposób potrawy będą smażone w tym samym czasie. Aby włączyć funkcję SYNC FINISH:

- 1 Wybrać różne ustawienia smażenia dla dwóch koszy, używając przycisków sterowania koszem 1 (1) i koszem 2 (2).
- 2 Nacisnąć przycisk SYNC FINISH (SYNC FINISH). Urządzenie automatycznie dostosuje rozpoczęcie procesu smażenia dla dwóch koszy. Proces smażenia zakończy się w tym samym czasie.
- 3 Nacisnąć przycisk START (START).

Funkcja MAX CRISP

Urządzenie wyposażone jest w funkcję MAX CRISP, która pozwala na szybsze smażenie potraw, dzięki czemu można uzyskać gorętsze i bardziej chrupiące potrawy bez użycia oleju.

Aby skorzystać z tej funkcji, w koszach należy umieścić dwie dostarczone nieprzywierające płyty (D), co umożliwi bardziej równomierną cyrkulację powietrza.

Ten program przeznaczony jest do smażenia różnych rodzajów żywności, aby zapewnić ich większą chrupkość.

Aby włączyć funkcję MAX CRISP:

- 1 Włożyć nieprzywierającą płytę (D) do kosza (E) (Rys. 8).
- 2 Nacisnąć przycisk MAX CRISP (MAX CRISP).
- 3 W razie potrzeby ustawić różne czasy smażenia, w zależności od przygotowywanej potrawy.
- 4 Nacisnąć przycisk START (START).

Po zakończeniu smażenia

Po zakończeniu smażenia, urządzenie wydaje kilka sygnałów dźwiękowych.

Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić kosz w komorze smażenia i ustawić czasomierz na kilka minut.

- 1 Aby ręcznie przerwać proces smażenia, nacisnąć przycisk STOP (STOP).
- 2 Chwycić za uchwyt i wyciągnąć kosz z komory smażenia .
- 3 Przełożyć produkty na talerz. Podać na stół.

Uwaga

Nie dotykać koszy, komory do smażenia, nieprzywierających płyt ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać kosza dnem do góry; z kosza mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju.

Uwaga

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

Do wyjmowania żywności z kosza lub zdejmowania z płyt nieprzywierających nie używać metalowych narzędzi.

- Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻).

Ewentualny nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie kosza.

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

Funkcja automatycznego wyłączenia

Urządzenie wyposażone jest w czasomierz. Gdy czasomierz ustawi się w położeniu „0”, urządzenie wyda dźwięk i wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻). Chwilę później wyłączy się system wentylacji.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Wstępne rozgrzanie urządzenia przed smażeniem potraw optymalizuje efekt końcowy.

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 lub mrożone ziemniaki skropić olejem (Rys. 11) i użyć dołączonych w zestawie nieprzywierających płyt (D).












Przekąski do przygotowania w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy bez-tłuszczowej.

Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupkich frytek to ok. 1,2 – 1,7 kg.

Programy zdefiniowane

W poniższej tabeli zostały podane na ekranie dotykowym programy zdefiniowane.

Każdy z symboli odpowiada programowi smażenia. Temperatura i czas programu odpowiadają wartościom zalecanym dla danego rodzaju żywności. Czas smażenia jest orientacyjny; zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy. Czas i temperaturę można zmieniać również w przypadku zdefiniowanych programów smażenia.

Program		Czas		Temperatura (°C)	
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy
	Funkcja MAX CRISP	10 min.	1-60 min.	200	180-200
	Frytki mrożone	15 min.	1-60 min.	200	150-200
	Świeże ziemniaki	25 min.	1-60 min.	200	130-200
	Befszyk/czerwone mięso	20 min.	1-60 min.	190	120-200
	Ryby	15 min.	1-60 min.	180	120-200
	Kurczak	25 min.	1-60 min.	190	120-200
	Pizza	12 min.	1-60 min.	180	160-200
	Suszenie	8 h	1-24 godz.	65	35-90
	Desery	30 min.	1-60 min.	160	120-200
	Tryb grilla	15 min.	1-60 min.	200	180-200
	Rozmrażanie	15 min.	1-60 min.	50	40-90

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury dla różnych rodzajów żywności:

Frytki (mrożone)	15 – 20 minut	200°
Frytki (świeże)	20 – 30 minut, w zależności od rozmiaru	180° 200°
Potrawy smażone (warzywa)	10 – 15 minut	200°
Nuggetsy	12 – 15 minut	190°
Nuggetsy z kurczaka	10 minut	200°
Udka z kurczaka	20 – 25 minut	190°

Stek	10 – 15 minut	190°
Pulpety	8 minut	180°
Homarce	15 – 20 minut	160°
Ciasto	20 – 30 minut	160°
Tarta	25 – 30 minut	180°
Ryby	15 – 20 minut	160° 180°
Kotlet wieprzowy	10 – 15 minut	200°
Roladki wiosenne	10 – 15 minut	200°
Warzywa	10 – 20 minut	180°

Tryb grilla

Tryb grilla przeznaczony jest do grillowania mięsa, ryb i warzyw. Przed włożeniem potrawy, włożyć do kosza (Rys. 8) nieprzywierającą płytę.

Funkcja rozmrażania

Urządzenie jest wyposażone w funkcję rozmrażania, aby rozmrozić żywność przed smażeniem.

- Nacisnąć przycisk rozmrażania (❄️).
- W razie potrzeby zmienić ręcznie czas i temperaturę smażenia (Rys. 20 – 21).

Funkcja suszenia

Funkcja suszenia (☀️) umożliwia skuteczne suszenie żywności w celu jej optymalnego przechowywania. Gorące powietrze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia, dzięki czemu żywność schnie równomiernie i z minimalną utratą korzystnie działających witamin.

Funkcja ta może być używana do delektowania się owocami, warzywami i grzybami lub do suszenia kwiatów i roślin.

Przed suszeniem należy włożyć do koszy dwie dołączone do zestawu nieprzywierające płyty.

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury suszenia dla różnych rodzajów żywności:

Produkt	Temperatura	Czas
Zioła	35-40 °C	Od 5 do 15 – 20 godz.
Warzywa	50-55 °C	
Owoce	55-60 °C	
Ryby/mięso	65-70 °C	Od 2 do 8 godz.

Timer może być ustawiony na maks. 24 godziny. Jeśli suszenie trwa dłużej, urządzenie przeprogramować po upływie ustawionego czasu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłużyć jego żywotność.



Uwaga

Wszystkie poniższe czynności czyszczenia i konserwacji należy wykonywać po wyłączeniu urządzenia i po wysunięciu wtyczki z gniazda elektrycznego.

Ryzyko porażenia prądem. Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.

Po włożeniu koszy do komory smażenia nie należy napełniać ich wodą.



Uwaga

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.



Uwaga

Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić obudowy. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.

Czyszczenie urządzenia

- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Komorę smażenia (C) urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Osuszyć suchą szmatką.
- Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie komponentów

Nieprzywierające płyty i kosze wykonane są z materiału nieprzywierającego. Zmatowienie i zmiany, które mogą pojawić się po dłuższym używaniu, są normalnym zjawiskiem i nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

- Nieprzywierające płyty oraz kosze można myć w zmywarce. Aby przedłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej, płyty nieprzywierające i kosze (E i G) należy myć ręcznie. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.
- Aby zmiękczyć pozostałości potraw w koszu, można napełnić go ciepłą wodą. Dodać kilka kropli detergentu. Pozostawić na 10 minut. Umyć i wysuszyć.

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

W przypadku zakończenia korzystania z urządzenia, wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego. W przypadku złomowania posegregować różne materiały użyte do produkcji urządzenia. Przekazać do utylizacji w zależności od ich składu oraz zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Nacisnąć przycisk ustawiania czasu smażenia (⊖) i ustawić żądany czas smażenia.
	Kosz nie został poprawnie zamontowany.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 12).
Produkty nie są gotowe.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Nacisnąć przycisk ustawienia temperatury smażenia (⬇️) i ustawić wyższą temperaturę smażenia. Patrz zbiór przepisów.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Nacisnąć przycisk ustawienia czasu smażenia (⊕) i ustawić dłuższy czas smażenia. 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 należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem.
		Można użyć funkcji MAX CRISP, aby zwiększyć chrupkość potraw.
		Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.
Kosz nie mieści się całkowicie w komorze smażenia.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Kosz nie został poprawnie wsunięty do komory smażenia.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 12).

PL

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, w koszu 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 koszu pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w koszu. Kosz po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Użyty gatunek ziemniaka nie jest przeznaczony do smażenia.	Użyć odpowiednich świeżych ziemniaków i regularnie je mieszać podczas smażenia.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Opłukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże, pokrojone w słupki ziemniaki 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.
		Można użyć funkcji MAX CRISP, aby zwiększyć chrupkość potraw.
		Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.

ET PAR ORD OM DENNE BRUGSANVISNING

Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med gældende relevante europæiske forskrifter. Alle dele, der kan udgøre en potentiel fare for brugeren, er beskyttede. Brug kun apparatet til det formål, som det er beregnet til. Så undgår du mulige skader på personer og ting. Opbevar denne brugsanvisning til senere brug. Hvis apparatet videregives til andre, skal man huske at vedlægge denne brugsanvisning. I brugsanvisningen benyttes følgende symboler, der betyder:



Farlig for børn



Fare for forbrænding



Fare på grund af elektricitet



Advarsel - Skader på materielle dele



Fare for skader af andre grunde

TILSIGTET BRUG

Apparatet kan bruges til tilberedning af levnedsmidler i fast form. Brug ikke apparatet til tilberedning af levnedsmidler i flydende form. Hvis der tilsættes for meget væske, kan den trænge ud og beskadige apparatet.

Dette apparat er ikke egnet til kommerciel og industriel brug.

Producenten har ikke forudset anden brug af apparatet og fralægger sig ethvert ansvar for skader af enhver art, som måtte opstå på grund af forkert brug af apparatet.

Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.

RESTERENDE RISICI



Advarsel om forbrændinger. Rør ikke ved kurvene i friturekammeret, non-stick-pladerne og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.

SIKKERHEDSADVARSLER

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

- Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger eller tilsvarende miljøer som f.eks.:
 - kantiner forbeholdt butik- og kontorphonale og andre erhvervmiljøer
 - feriebondegårde
 - hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligfaciliteter (til brug for gæsterne).
- Brug ikke apparatet til andre formål end de, som er beskrevet i denne brugsanvisning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.

- Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og reservedele, som er godkendt af producenten.
- Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.




Fare for børn

- Dette apparat kan benyttes af børn på over otte år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning i anvendelsen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Hold altid apparatet og strømforsyningsledningen uden for rækkevidden af børn på under otte år.
- Lad ikke ledningen hænge ned et sted, hvor børn kan trække i den.
- Placer apparatet på en måde, så børn ikke kan nå de varme dele.
- Hold emballagen borte fra børn. Den udgør en potentiel farekilde.
- Hvis du beslutter at kassere apparatet, så bør du gøre det ubrugeligt ved at klippe elledningen over. Det anbefales endvidere også at gøre de dele af apparatet ubrugelige, som kan udgøre en fare, navnlig for børn, som kan finde på at lege med apparatet.



Bemærkninger vedrørende forbrændinger

- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.
- Kurvene, friturekammeret, non-stick-pladerne og apparatets indvendige metaldele, kan blive varme under brug. Hold hænder og ansigt borte fra apparatets varme dele.
- Rør ikke ved kurvene i friturekammeret, non-stick-pladerne og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.
- Tag kun fat i kurven i håndtaget, og brug grydelapper eller klude, når fjerner kurven.
- Under tilberedningen kan der slippe varm damp ud fra luftindtaget eller fra apparatets friturekammer. Hold hænder og ansigt på afstand fra luftindtaget og friturekammeret.
- Fyld aldrig kurven med olie. Fare for brand.
- Under brug trænger varm luft og damp ud af luftindtaget. Hold hænder og ansigt væk fra luftindtaget.

- Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Vend ikke kurven på hovedet i forbindelse med fjernelse af fødevarer: Rester af varm olie kan komme ud fra kurven. Fare for forbrændinger.
-  Advarsel: varm overflade.

Elektrisk fare

- Inden du tilslutter apparatet til fastnettet, bør du kontrollere, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.
- Brug af elektriske forlængerledninger, som ikke er godkendt af enhedens producent, kan forårsage skader og ulykker.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tilslut ikke andre apparater med højt strømoftag (f.eks. varmeovne, strygejern, radiatorer) til samme stikkontakt som apparatet. Fare for elektrisk stød.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Lad aldrig de spændingsførende dele komme i kontakt med vand. Der er fare for kortslutning og/eller elektrisk stød.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe dele eller spidse hjørner.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.
- Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Hvis apparatet ikke skal bruges, selv i en kort periode, skal du altid slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strømmen.

Advarsel – skader på materielle dele


- Apparatet skal stå og bruges på en stabil overflade.
- Placér ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Beklædningen kan tage skade.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Placér aldrig apparatet eller strømforsyningsledningen i nærheden af eller oven på varme elektriske varmeplader eller gaskomfurer eller i nærheden af mikrobølgeovn eller en elektrisk ovn.
- Udrul altid ledningen helt før brug.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjenings-systemer.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, hvis apparatet udsender

store mængder røg i forbindelse med brug. Kontakt det nærmeste autoriserede servicecenter for at få løst problemet.

- Kom aldrig flydende ingredienser i kurvene. Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske. Kontrollér altid, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne i fast form, før der tilsættes yderligere væske.
- Kurvene kan maksimalt rumme ca. 9 liter.
- Fyld aldrig kurven til over det maksimale niveau.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Indsæt altid kun ingredienser i kurvene for at undgå, at maden kommer i kontakt med de elektriske modstande.
- Kontrollér altid, at kurvene er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Stik aldrig køkkenredskaber eller metalgenstande ned i kurvene. Det kan forårsage skader på apparatet.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra kurven eller fra non-stick-pladerne.
- Kontrollér, at kurvene og friturekammeret er rene og fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt aldrig apparatet for atmosfæriske påvirkninger (f.eks. regn, sol).
- Efter at ledningens stik er trukket ud af stikkontakten, og når alle de varme dele er afkølede, må apparatet kun rengøres med en let fugtet, ikke-slibende klud, tilsat et par dråber ikke-aggressivt neutralt rengøringsmiddel.
- Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.



Fare for skader af andre grunde












- Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 20 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.
 - Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
 - Flyt aldrig apparatet uden at have fjernet maden fra kurvene.
 - Stil apparatet på et sted med tilstrækkelig god belysning og stikket let tilgængeligt.
 - Placer apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer.
 - Apparatet må ikke bruges, hvis det har været tabt, eller hvis der er synlige tegn på skader. Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af elledningen, kun udføres af godkendte Ariete-servicecentre eller Arietes teknikere.
-  Læs det vedlagte blad om bortskaffelse for oplysninger om korrekt bortskaffelse i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU.










• GEM BRUGSANVISNINGEN.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A - Apparatets hus
B - Touchdisplay
C - Friturekammer
D - Non-stick-plader
E - Kurv 1
F - Kurvehåndtag
G - Kurv 2
H - Strømforsyningsledning
I - Luftindtag

BESKRIVELSE AF TOUCHDISPLAYET (FIG. 2)

FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER	
	Tast
	Dybfrosne friturestegte kartofler
	Friske kartofler
	Bøf/rødt kød
	Fisk
	Kylling
	Pizza
	Tørring af fødevarer
	Kager
	Grill
	Tasten optøning
	Tasten MAX CRISP

FUNKTIONSTASTER		
	Tast	Beskrivelse
	Tasten START	Bruges til at starte tilberedningen.
	Tasten STOP	Bruges til at afbryde eller stille friturestegningen i pause.
	Tasten SYNC FINISH	Synkroniserer forskellige tilberedningstider for de to kurve, så den afsluttes på samme tid.
	Tasten DUAL COOK	Indstiller de samme valg for kurv nr. 2 som dem, der er indstillet for kurv nr. 1. To stegezoner bliver dermed til én. Ideel, når større mængder skal tilberedes.
	Tast til tænding/slukning	Tænder og slukker for apparatet.
	Programmeringstast for kurv nr. 1	Bruges til at vælge de ønskede tilberedningsindstillinger for kurv nr. 1.
	Programmeringstast for kurv nr. 2	Bruges til at vælge de ønskede tilberedningsindstillinger for kurv nr. 2.
	Taster til indstilling af tilberedningstemperaturen.	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstemperaturen. Tryk på tasterne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.
	Taster til indstilling af tilberedningstiden.	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstiden. Tryk på knapperne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.

Identifikationsoplysninger

Følgende identifikationsdata vises på typeskiltet på bunden af apparatet:

- producent og CE-mærke
- model [Mod.]
- serienummer [SN]
- spænding [V] og frekvens [Hz]
- absorberet strøm [W]
- gratis nummer til assistance

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

FØR BRUG

- 1 Fjern emballagen (Fig. 3), og kontrollér, at der ikke mangler nogen komponenter (Fig. 4).
- 2 Kontrollér, at indholdet er intakt.

Start aldrig et beskadiget apparat.



Advarsel!

Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 20 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.

Advarsel!



Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker. Fyld ikke kurvene med vand, når de er placeret i friturekammeret.

- 3 Placér apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer (Fig. 5).

Inden apparatet tages i brug første gang, skal alle aftagelige dele, som kommer i kontakt med fødevarer, rengøres (Fig. 7).

- 4 Afvask kurvene (E og G) og non-stick-pladerne (D). Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp. Tør grundigt.

BETJENING

Apparatet er udstyret med to kurve (E og G) til stegning. Det er muligt at bruge begge kurve til tilberedning (se afsnittet "Tilberedning med to kurve"), eller kun med en enkelt (se afsnittet "Tilberedning med enkelt kurv").

Non stick-pladerne gør det muligt at gøre tilberedningen ekstra sprød. Brugen af non-stick-plader er valgfri.

Før stegningen

- Hvis du ønsker et mere sprødt resultat, skal du placere non-stick-pladen (D) kurven (Fig. 8).
- 1 Læg fødevarerne i kurvene (Fig. 9). Overskrid aldrig det maksimale niveau. Maksimumniveauet er angivet med linjen fremhævet i overfladen på ydersiden af kurvene (Fig. 10).
 - 2 Indsæt kurven i friturekammeret (C). Der lyder et "klik", når kurven er på plads (Fig. 12).



Advarsel!

Sørg for, at du har indsat og låst kurven korrekt, før du starter apparatet (Fig. 12).

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning, der forhindrer det i at fungere, hvis kurvene ikke er sat korrekt i friturekammeret.

- 3 Sæt stikket i stikkontakten (Fig. 14).
- 4 Tryk på Tænd/sluk-tasten (☺) (Fig. 15). Teksten "On" vises i displayet.

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

Tilberedning med enkelt kurv

- 1 Tryk på programmeringstasten for kurv nr. 1 (1) eller kurv nr. 2 (2) for at starte tilberedningen i den ønskede kurv (Fig. 16).
- 2 Vælg det forudindstillede tilberedningsprogram (Fig. 17) afhængigt af den mad, der skal tilberedes (se "Tilberedningstip" for mere om programmerne).

- Temperatur og tilberedningstid kan ændres manuelt ved at trykke på tasterne "+" eller "-" for at regulere tilberedningstiden (⏻) eller temperaturen (🔥) (Fig. 20-21). Hvis tasterne for tilberedningstid og temperaturindstilling holdes nede, er valget hurtigere.

Temperatur og tilberedningstid kan ændres på et hvilket som helst tidspunkt. Det er ikke nødvendigt at bekræfte efter ændringen. Efter et par minutter vil ændringen være aktiv.

- 3 Tryk på START knappen (START) (Fig. 22). Apparatet starter tilberedningen af fødevarerne (Fig. 23).

Under tilberedningen vises nedtælling af tiden og temperaturen skiftevis i displayet (B).

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



Advarsel!

Fare for forbrændinger. Rør ikke ved kurven og apparatets metaldele.

Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.

- 1 Tag fat i håndtaget (F), og træk kurven ud af friturekammeret (C) (Fig. 26). Apparatet stiller stegningen i pause. Ventilationssystemet stopper få øjeblikke senere.
- 2 Ryst kurven 1 for at fordele ingredienserne jævnt (Fig. 27).
- 3 Sæt kurven tilbage i friturekammeret, for at starte apparatet igen (Fig. 28). Apparatet genoptager automatisk stegningen.

Det er også muligt at trykke på tasten STOP (STOP) for at sætte apparatet på pause. Tryk på tasten START (START) for at starte apparatet igen.

Tilberedning med to kurve

Tilberedning med to kurve kan bruges til at tilberede identiske ingredienser i begge kurve eller til forskellige retter på samme tid.

Hvis man ønsker at tilberede de samme ingredienser i begge kurve, skal funktionen TILBEREDNING MED TO KURVE aktiveres. Den omdanner de to kogezone til én, en ideel løsning til tilberedning af større mængder mad.

- 1 Tryk på programmeringstasten for en af de to kurve, og tryk herefter på programmeringstasten for den anden kurv.
- 2 Vælg det ønskede tilberedningsprogram. Ændr eventuelt temperatur og tilberedningstid manuelt.
- 3 Tryk på tasten DUAL COOK (DUAL COOK). Indstillingerne, som er valgt for den første kurv, gælder for den anden kurv. Ikonerne i programmeringstasterne for kurv nr. 1 (1) og kurv nr. 2 (2) blinker.
- 4 Tryk på tasten START (START).

Det er også muligt at tilberede forskellige ingredienser i de to kurve:

- 1 Vælg tilberedningsprogrammerne for først kurv nr. 1 og derefter kurv nr. 2. Følg proceduren beskrevet i afsnittet "Tilberedning med enkelt kurv".

Vælg tilberedningsindstillingerne afhængigt af ingredienserne, der er placeret i hver kurv.

De valgte tilberedningsindstillinger kan være forskellige for de to kurve.

Apparatet er udstyret med funktionen SYNC FINISH, som muliggør synkronisering af tilberedningstider, når du ønsker at tilberede forskellige madvarer i de to kurve. På denne måde afsluttes tilberedningen af ingredienserne i de to kurve på samme tid. Aktivering af funktionen SYNC FINISH:

- 1 Vælg de forskellige tilberedningsindstillinger for de to kurve ved hjælp af programmeringstasterne for kurv nr. 1 (1) og kurv nr. 2 (2).
- 2 - Tryk på tasten SYNC FINISH (SYNC FINISH). Apparatet vil automatisk tilpasse starten af tilberedningen for de to kurve. Tilberedningen af ingredienserne i de to kurve på samme tid.
- 3 Tryk på tasten START (START).

Funktionen MAX CRISP

Apparatet er udstyret med funktionen MAX CRISP, som giver mulighed for hurtigere tilberedning og dermed varmere og sprødere mad uden brug af olie.

For at bruge denne funktion skal de to medfølgende non-stick-plader (D) altid være placeret i kurvene for at luften kan cirkulere mere jævnt.

Dette program er ideelt til tilberedning med et mere sprødt resultat.

Aktivering af funktionen MAX CRISP:

- 1 Sæt non-stick-pladen (D) i kurven (E) (Fig. 8).
- 2 Tryk på tasten MAX CRISP (MAX CRISP).
- 3 Indstil eventuelt forskellige tilberedningstider afhængigt den mad, der skal tilberedes.
- 4 Tryk på tasten START (START).

Efter stegning

Når tilberedningen er afsluttet udsender apparatet et par bip.

Hvis ingredienserne ikke er klar, så er det tilstrækkeligt at sætte kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter.

- 1 Stegningen afbrydes manuelt ved at trykke på tasten STOP (STOP).
- 2 Tag fat i håndtaget, og træk kurven ud af friturekammeret.
- 3 Kom maden på en tallerken. Servér med det samme.



Advarsel!

Rør ikke ved kurvene i friturekammeret, non-stick-pladerne og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.

Vend ikke kurven på hovedet i forbindelse med fjernelse af fødevarer: Rester af varm olie kan komme ud fra kurven.



Advarsel!

De tilberedte ingredienser skal være gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.

Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra kurven eller fra non-stick-pladerne.

- Tryk på Tænd/sluk-tasten for at slukke apparatet manuelt (⏻).

Eventuel overskydende olie vil blive opsamlet i bunden af kurven.

Ved afslutningen af tilberedningsprocessen kan apparatet bruges igen med det samme til at tilberede andre fødevarer.

Automatisk slukningsfunktion











Apparatet er udstyret med en timer. Når timeren når "0", udsendes en ringelyd, og apparatet slukker automatisk. Tryk på Tænd/sluk-tasten for at slukke apparatet manuelt (⏻). Ventilationssystemet stopper få øjeblikke senere.

TILBEREDNINGSTIP

Foropvarm apparatet inden tilberedning af fødevarer for at optimere slutresultatet. Mindre ingredienser har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser. En større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid. Omrykning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningen optimerer slutresultatet og gør tilberedningen mere ensartet. Et ekstra sprødt resultat opnås ved at tilsætte en spiseskefuld olie til friske eller frosne kartofler (Fig. 11) og bruge de medfølgende non-stick-plader (D). Snacks, der normalt bages i ovnen, kan også tilberedes i varmluftfrituregryden. Den optimale mængde til at lave sprøde fritter er omkring 1,2-1,7 kg.

Forudindstillede programmer

Følgende tabel viser de forudindstillede programmer, der findes i touchdisplayet. Hvert symbol svarer til et tilberedningsprogram. Programmet er indstillet med en temperatur og en anbefalet tilberedningstid afhængigt af ingredienserne. Tilberedningstiden er vejledende, da den også afhænger af tykkelsen og mængden af de anvendte ingredienser. Det er muligt at ændre tid og temperatur i de forudindstillede programmer.

Program		Tid		Temperatur (°C)	
		Standard	Interval	Standard	Interval
MAX CRISP	Funktionen MAX CRISP	10 min	1-60 min	200	180-200
	Dybrosne friturestegte kartofler	15 min	1-60 min	200	150-200
	Friske kartofler	25 min	1-60 min	200	130-200
	Bøf/rødt kød	20 min	1-60 min	190	120-200
	Fisk	15 min	1-60 min	180	120-200
	Kylling	25 min	1-60 min	190	120-200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200
	Tørring	8 timer	1-24 timer	65	35-90
	Kager	30 min	1-60 min	160	120-200
	Grill funktion	15 min	1-60 min	200	180-200
	Optøning	15 min	1-60 min	50	40-90

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Friturestegte kartofler (dybfrosne)	15-20 minutter	200 °
Friturestegte kartofler (friske)	20-30 minutter afhængigt af kartoflernes udskæring	180 ° 200 °
Friture (af grøntsager)	10-15 minutter	200 °
Kroketter	12-15 minutter	190 °
Kyllingekroketter	10 minutter	200 °
Kyllingelår	20-25 minutter	190 °
Bøf	10-15 minutter	190 °
Frikadeller	8 minutter	180 °
Scampi	15-20 minutter	160 °
Kage	20-30 minutter	160 °
Quiche	25-30 minutter	180 °
Fisk	15-20 minutter	160 ° 180 °
Svinekoteletter	10-15 minutter	200 °
Forårsruller	10-15 minutter	200 °
Grøntsager	10-20 minutter	180 °

Grill funktion

Grill funktionen er ideel til tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Sæt non-stick-pladen i kurven (Fig. 8) inden anbringelse af fødevarerne.

Funktion til optøning

Apparatet er udstyret med en funktion til optøning for at optø maden inden tilberedningen.

- Tryk på tasten for optøning (❄️).
- Ændr eventuelt temperatur og tilberedningstid manuelt (Fig. 20-21).

Tørrefunktion

Tørrefunktionen (☀️) gør det muligt at tørre maden effektivt, så den kan opbevares optimalt. Den varme luft cirkulerer frit inde i apparatet, så maden tørrer jævnt og med minimalt tab af sunde vitaminer.

Denne funktion kan bruges til at nyde frugt, grøntsager og svampe eller til at tørre blomster og planter.

Inden tørringen skal de to medfølgende non-stick-plader sættes i kurvene.

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Ingrediens	Temperatur	Tid
Krydderurter	35-40 °C	Fra 5 til 15-20 timer
Grøntsager	50-55 °C	
Frugt	55-60 °C	
Fisk/kød	65-70 °C	Fra 2 til 8 timer

Timeren kan indstilles til op til 24 timer. Hvis tørringen tager længere tid, skal apparatet genprogrammes, efter at den indstillede tid er udløbet.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

En regelmæssig og daglig rengøring gør det muligt at bevare apparatets ydeevne og at forlænge dets levetid.



Advarsel

Al rengøring og vedligehold skal udføres med slukket apparat og stikket fjernet fra stikkontakten.

Fare for elektrisk stød. Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.

Fyld ikke kurvene med vand, når de er placeret i friturekammeret.



Advarsel!

Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.



Advarsel!

Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.

Rengøring af apparatet

- Gør apparatets faste dele rent med en fugtig klud, som ikke ridser. Det kan beskadige overfladen. Tør efter med en tør klud.
- Rengør friturekammeret (C) med en ikke-slibende klud, gennemvædet med varmt vand. Tør efter med en tør klud.
- Rengør varmeelementerne med en tør klud for at fjerne madrester.

Rengøring af delene

Non-stick-pladerne og kurvene er fremstillet med non-stick-materiale: mathed og tegn, der kan optræde efter længere tids brug, er normale og påvirker ikke tilberedningen eller smagen.

- Non-stick-pladerne og kurvene kan vaskes i opvaskemaskine. For at forlænge varigheden af non-stick-belægningen anbefales det at vaske non-stick-pladerne og kurvene (E og G) i hånden. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp.
- Madresterne i kurven kan blødgøres ved at fylde den med varmt vand. Tilsæt et par dråber vaskemiddel. Lad kurven stå i blød i 10 minutter. Vask, og tør kurven.

UD AF IBRUGTAGNING

Sluk for apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten, når det ikke skal bruges. Ved bortskaffelsen skal de anvendte materialer sorteres efter deres type og bortskaffes i henhold til de gældende bestemmelser i landet, hvor apparatet er i brug.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.
	Timeren er ikke indstillet.	Tryk på tasten til indstilling af tilberedningstiden (⊕), og indstil en længere tilberedningstid.
	Kurven er ikke sat korrekt i.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når kurven er på plads (Fig. 12).
Ingredienserne er ikke færdigstegte.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Den indstillede temperaturer for lav.	Tryk på tasten til indstilling af tilberedningstemperaturen (🔥), og indstil en højere tilberedningstemperatur. Se bogen med opskrifter.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Tryk på tasten til indstilling af tilberedningstiden (⊕), og indstil en længere tilberedningstid. Se bogen med opskrifter.
Ingredienserne er ikke stegt ensartet.	Nogle typer ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.	De ingredienser, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.
De stegte snacks er ikke sprøde.	Der bruges en type snacks, der skal tilberedes traditionelt.	Anvend snacks, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.
		Prøv at bruge funktionen MAX CRISP til at gøre ingredienserne mere sprøde.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.
Kurven kan ikke sættes helt ind i friturekammeret.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Kurven er ikke sat korrekt i friturekammeret.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når kurven er på plads (Fig. 12).
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Ingredienser med et højt fedtindhold.	Ved stegning af mere fedtholdige ingredienser løber mere olie ned i kurven. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtrestre tilbage i kurven fra tidligere madlavning.	Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien i kurven. Gør kurven omhyggelig rent efter brug.

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Friske kartofler, skåret i stave, stege ikke jævnt.	Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.	Brug friske kartofler, og sørg for at vende dem under tilberedningen.
	Skyl, og tør kartoflerne før stegning.	Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.
Friske kartofler skåret i stave er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet.	Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie, der kommer i frituregryden.	Sørg for at tørre kartoflerne omhyggeligt på ydersiden, før olien tilsættes.
		Skær kartoflerne i små stave for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt mere olie for at gøre dem mere sprøde.
		Prøv at bruge funktionen MAX CRISP til at gøre ingredienserne mere sprøde.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.