

Ariete



Friggitrice ad aria - forno

Air fryer - oven

Friteuse sans huile - four

Heißluft-Fritteuse und Ofen

Freidora con aire - horno

Fritadeira a ar quente - forno

Airfyer - oven

Φριτέζα αέρα - φούρνος

воздушная фритюрница - печь

قلي بالهواء الساخن + فرن

Духовка з духовкою

Piekarnik z frytkownicą powietrzną

Varmluft frituregryde - ovn

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

4619

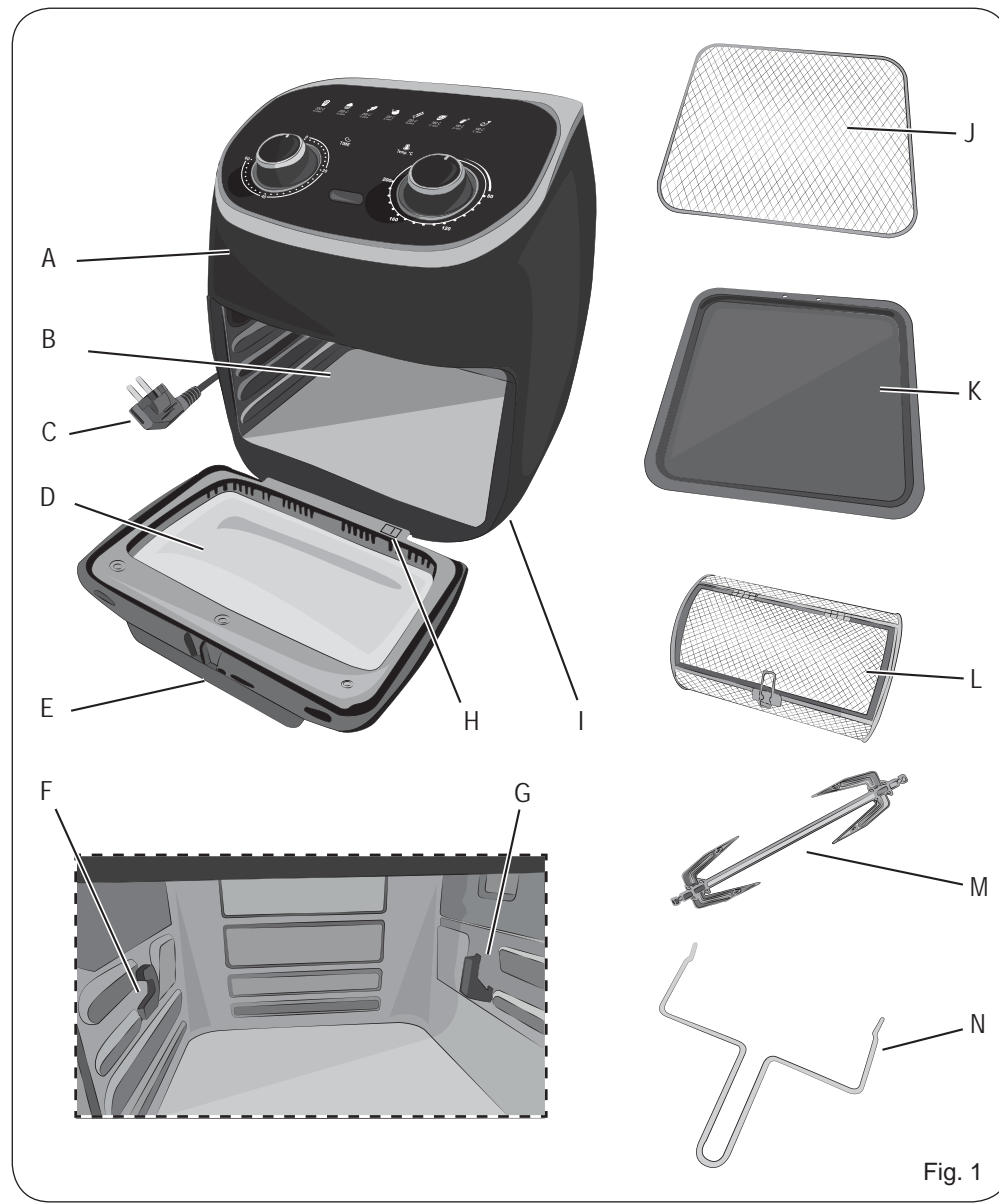


Fig. 1



Fig. 2

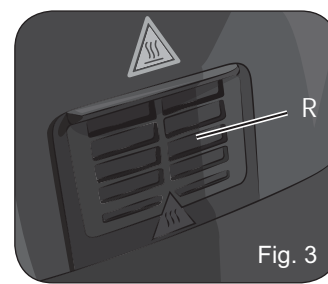


Fig. 3

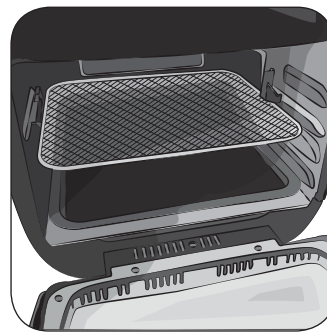


Fig. 4



Fig. 5

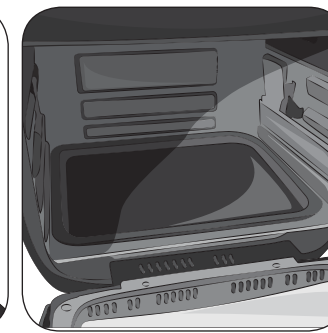


Fig. 6

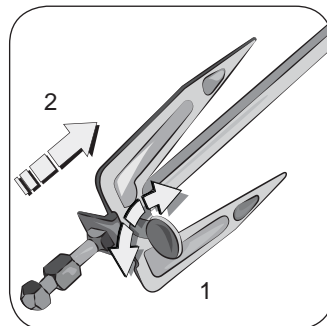


Fig. 7

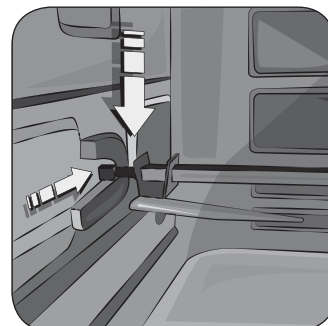


Fig. 8

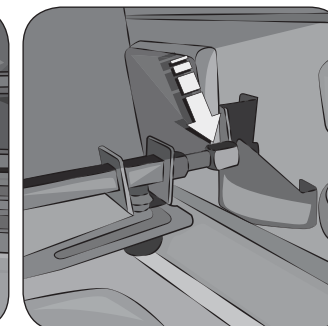


Fig. 9

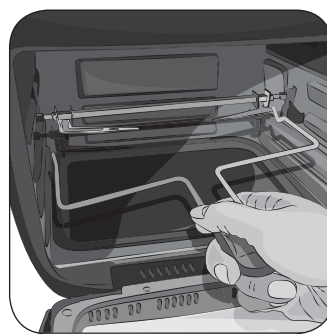


Fig. 10

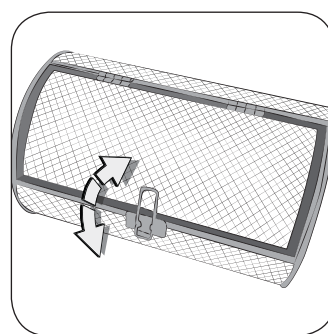


Fig. 11

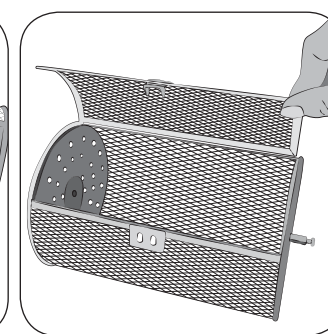


Fig. 12

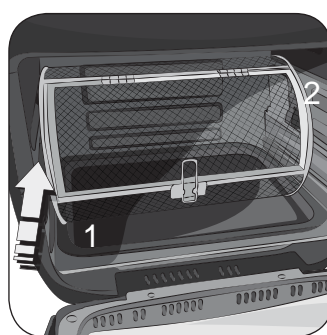


Fig. 13

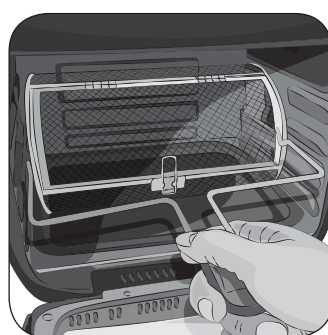


Fig. 14

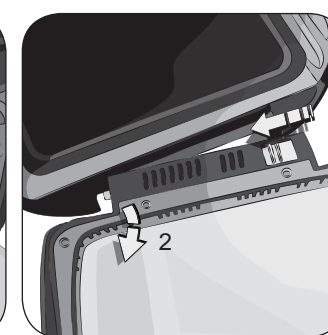


Fig. 15

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

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

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



Pericolo per i bambini



Avvertenza relativa a ustioni



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali



Pericolo di danni derivanti da altre cause

USO PREVISTO

Potete usare l'apparecchio per cucinare gli alimenti. Il prodotto non è adatto per cucinare cibi liquidi. Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. La modifica dell'apparecchio determina l'annullamento della garanzia.

RISCHI RESIDUI



Attenzione

Pericolo di shock elettrico. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.



Attenzione

Pericolo di ustioni. Non toccare la leccarda, le griglie, lo spiedo o il cestello e le parti metalliche dell'apparecchio nei minuti seguenti al suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
 - nelle fattorie;
 - l'utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
 - negli ambienti tipo bed and breakfast.
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è

prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.

- L'utilizzo di accessori non consigliati o non forniti dal costruttore dell'apparecchio può comportare rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone.
- L'apparecchio è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.




Pericolo per i bambini

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o scarsa esperienza o conoscenza soltanto sotto sorveglianza o dopo essere stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli.
- 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 di bambini con età inferiore a 8 anni.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Evitare che un bambino afferrando il cavo di alimentazione possa far cadere l'apparecchio.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.



Avvertenza relativa a ustioni

- Pericolo di ustioni. Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio ed il vetro dello sportello durante l'uso e nei minuti seguenti al suo spegnimento. Toccare solo la maniglia dello sportello. Attendere il raffreddamento delle parti calde.
- Quando l'apparecchio non è in funzione staccare la spina dalla presa di corrente elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di eseguire la pulizia.
- Non muovere l'apparecchio quando contiene ancora cibo.
- Inserire gli ingredienti, sempre e solo sulle griglie o nel cestello per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Non ostruire le prese d'aria.
- Non riempire la leccarda con olio. Pericolo di incendio.
- Durante l'uso, aria e vapore caldi fuoriescono dalla presa d'aria. Tenere le mani ed il viso lontano dalla presa d'aria.

- Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani ed il viso lontano dallo sportello.
- Se fuoriesce del fumo nero dalla presa d'aria, spegnere subito l'apparecchio. Staccare la spina dalla presa di corrente. Attendere che termini la fuoriuscita di fumo dalla presa d'aria. Estrarre il cibo dal corpo dell'apparecchio.
-  Attenzione: superficie calda.



Pericolo dovuto a elettricità

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



Attenzione - danni materiali


- Svolgere sempre il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- Il prodotto non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- Dopo aver staccato la spina del cavo di alimentazione elettrica dalla presa e dopo che tutte le parti si saranno raffreddate, l'apparecchio potrà essere pulito

esclusivamente con un panno non abrasivo e appena umido di acqua. Non usare mai solventi che danneggiano le parti in plastica.




- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (tessuti, tende..).
- Prima di riporre l'apparecchio scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Attendere che le parti calde si siano raffreddate.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non smontare l'apparecchio. Non ci sono parti interne da utilizzare o pulire.
- Riporre l'apparecchio al coperto, in un luogo fresco e asciutto.



Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Accendere l'apparecchio solo quando è in posizione di lavoro.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- Quando vi dovete assentare anche per poco tempo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre il cavo di alimentazione elettrica dalla presa di corrente.
-  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.
- **CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Corpo dell'apparecchio	L - Cestello
B - Vano di cottura	M - Spiedo per girarrosto
C - Cavo di alimentazione	N - Forchetta di rimozione dello spiedo e del cestello
D - Sportello	O - Tasto di rotazione del cestello con spie
E - Maniglia	 spia di funzionamento
F - Supporto motorizzato sinistro	 tasto-spia di rotazione del cestello/spiedo e di accensione luce interna
G - Supporto destro	 spia della temperatura
H - Pulsante di sblocco dello sportello	P - Manopola di impostazione del tempo di cottura
I - Impugnatura per trasporto	Q - Manopola di regolazione della temperatura
J - Griglia (3 pezzi)	R - Presa d'aria
K - Leccarda	

Dati di identificazione

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

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

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

PRIMA DELL' L'USO



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non ricoprire le parti interne dell'apparecchio con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.

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

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



Attenzione

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

Non posare alcun oggetto sullo sportello quando è aperto.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare le griglie (J), la leccarda (K), il cestello (L) e lo spiedo (M). Le griglie, la leccarda, il cestello e lo spiedo possono essere lavati in lavastoviglie. In

alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Vedere il paragrafo “Pulizia dell'apparecchio”.

Al primo uso si consiglia di tenere acceso l'apparecchio per qualche minuto per eliminare l'odore di “nuovo”.

- 1 Ruotare la manopola di regolazione della temperatura (Q) al massimo.
- 2 Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer (P). Lasciare funzionare l'apparecchio in ambiente areato per almeno 15 minuti.
- 3 Per spegnere l'apparecchio ruotare la manopola del timer (P) in posizione 0.

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

ISTRUZIONI PER L'USO



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non inserite alimenti che possono gocciolare durante la cottura. Oltre a rendere impegnative le operazioni di pulizia, possono essere causa di incendi. Pulire il vano di cottura da eventuali residui di cibo o briciole prima di ogni uso.

Pericolo di rottura del vetro. Non versare acqua sul vetro dello sportello quando è caldo. Non appoggiare alcun oggetto sul vetro dello sportello quando è aperto.

Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio durante il suo funzionamento.



Attenzione

Pericolo di shock elettrico. Non inserire forchette o altri utensili all'interno dell'apparecchio. Questa operazione può danneggiare le resistenze dell'apparecchio e creare pericolo di shock elettrico.





Attenzione

Pericolo di ustioni. Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: toccare solo la maniglia dello sportello.

Non riscaldare alcun alimento con la propria confezione (bottiglia, scatola etc).

- 1 Posizionare gli alimenti da cuocere sulla griglia (J) o all'interno della leccarda (K). È possibile utilizzare una sola griglia (Fig. 4) o le tre griglie contemporaneamente (Fig. 5).

	Leccarda per arrostitire, cuocere al forno, gratinare. Ideale per pollo arrosto, carne rossa, verdure gratinate, pan di spagna e tutti i cibi da forno
	Griglia (3 pezzi) per essiccare, friggere ad aria, dorare, tostare. Ideale per pane, patate, carne, pesce, frutta, verdura



Per tutti i cibi che possono gocciolare durante la cottura con griglia posizionare la leccarda al livello più basso

Nel caso di cottura degli alimenti con olio, utilizzate due fogli di alluminio per evitare schizzi di olio bollente sulle resistenze del vano di cottura. Mettete un foglio sulla leccarda o sulla griglia ed uno a ricoprire l'alimento.

Nel caso di cottura degli alimenti con la griglia o con il cestello, distribuire uniformemente l'olio sugli alimenti per ottenere cibo più croccante e dorato. Successivamente, posizionare gli alimenti da cuocere sulla griglia o nel cestello.

Nel caso di cottura degli alimenti con la griglia, con lo spiedo o con il cestello, inserire anche la leccarda al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni è consigliabile versare un po' d'acqua nella leccarda.

È possibile preriscaldare gli alimenti per 3-5 minuti prima di impostare il tempo di cottura, oppure aggiungere direttamente il tempo di riscaldamento a quello di cottura.

2 Posizionare la griglia (J) o la leccarda (K) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del vano di cottura.

Posizionare la griglia o la leccarda in modo che gli alimenti stiano ad una distanza di minimo 2 cm dalle resistenze posizionate nella parte superiore del vano di cottura.

Non sovraccaricate le griglie, la leccarda o il cestello con molto cibo. Rispettare la quantità massima consentita indicata nella tabella.

- 3 Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
- 4 Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer (P). Impostare il tempo di cottura desiderato. Il timer è regolabile fino a 60 minuti.
- 5 La spia di funzionamento (⏻) si accende e il forno inizia la cottura. Allo scadere del tempo impostato, la spia si spegne.
- 6 Ruotare la manopola di regolazione della temperatura (Q). Impostare la temperatura di cottura desiderata. Il range di temperatura è di 80-200 gradi.
- 7 La spia di pronto temperatura (🔥) si accende. Appena l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata, la spia (🔥) si spegne.
- 8 Durante la cottura è possibile accendere la luce interna tramite il tasto (O).

Con l'entrata in funzione dell'apparecchio, si avvia automaticamente anche la ventilazione. L'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.

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



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non inserire forchette o altri utensili all'interno dell'apparecchio. Questa operazione può danneggiare le resistenze dell'apparecchio e creare pericolo di shock elettrico.

- 9 Per spegnere l'apparecchio ruotare la manopola del timer (P) in posizione 0. Le resistenze si spengono.

Al termine della cottura, l'apparecchio emette un beep e si spegne. Se gli ingredienti non sono pronti basterà reinserire tutto nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto.

L'apparecchio è dotato della funzione di auto-spegnimento. Se durante la cottura viene aperto lo sportello, le resistenze e la luce interna si spengono automaticamente. Quando lo sportello viene richiuso, l'apparecchio riprende il normale funzionamento e la luce interna si accende automaticamente se è stata accesa precedentemente.



Attenzione

Pericolo di ustioni. Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: toccare solo la maniglia dello sportello. Per estrarre la griglia o la leccarda utilizzare guanti o strofinacci per evitare il pericolo di scottature. Per estrarre il cestello o lo spiedo utilizzare la forchetta in dotazione per evitare il pericolo di scottature. Non toccare le resistenze.

- 10 Staccare la spina dalla presa di corrente.

- 11 Aprire lo sportello.




Attenzione

Pericolo di ustioni. Quando si apre lo sportello dell'apparecchio fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani ed il viso lontano dal vano di cottura.

- 12 Rimuovere la griglia o la leccarda utilizzando guanti o strofinacci.

- 13 Versare gli alimenti in un piatto. Servire in tavola.

Durante la cottura si potrà notare che la spia della temperatura () si accende e si spegne periodicamente. Questo indica gli interventi del termostato che mantiene la giusta temperatura di cottura. Per modificare il tempo e la temperatura durante la cottura, utilizzare le manopole di impostazione.

Gli ingredienti cucinati devono essere dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

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

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

Consigli di preparazione

Se si desidera si può lasciare preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti.

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

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

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

Per un risultato croccante ungete con olio le patate fresche o surgelate prima di metterle a cuocere.

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

La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 700 grammi circa.









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

Non cucinate cibi troppo grassi.

Potete utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti già cotti. Impostare la temperatura a 150 °C per un tempo di 10 minuti.

Programmi preimpostati

La tabella seguente mostra i programmi preimpostati presenti sul pannello di controllo.

		Temperatura (°C)	Tempo (min)
 200°C 15-20min	patate fritte surgelate	200	15-20
 200°C 18-20min	dolci	200	18-20
 200°C 18-20min	pesce	200	18-20
 200°C 30-40min	pollo allo spiedo	200	30-40
 200°C 18-25min	spiedini	200	18-25
 180°C 10-15min	carne rossa	180	10-15
 180°C 20-30min	pollo	180	20-30
 180°C 12-18min	crostacei	180	12-18

Ogni simbolo corrisponde ad 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 cibo utilizzata. È possibile modificare tempo e temperatura anche dei programmi di cottura preimpostati.

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informazioni
Patate e patatine				
Patatine tagliate sottili surgelate	600-700	15-20	200	
Patatine tagliate spesse surgelate	600-700	20-25	200	
Gratin di patate	800-1000	25-30	200	
Carne e Pollame				
Bistecca	500-800	10-15	180	
Costine di maiale	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Involtoni di salsiccia	400-800	13-15	200	
Cosce di pollo	400-800	25-30	180	
Petto di pollo	400-800	15-20	180	
Pollo	500-1000	30-40	200	
Snack				
Involtoni primavera	500-800	8-10	200	Utilizzare prodotti precotti
Bocconcini di pollo surgelati	500-1000	6-10	200	Utilizzare prodotti precotti
Bastoncini di pesce surgelati	500-800	6-10	200	Utilizzare prodotti precotti
Alimenti impanati surgelati				
Snack al formaggio	500-800	8-10	180	Utilizzare prodotti precotti
Verdure ripiene	400-800	10	160	
Alimenti da forno				
Torte	800	20-25	160	Utilizzare una teglia da forno
Quiche	800	20-22	180	Utilizzare una teglia da forno / una pirofila
Muffin	800	15-18	200	Utilizzare una teglia da forno
Snack dolci	800	20	160	Utilizzare una teglia da forno / una pirofila

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informazioni
Essiccazione alimenti				
Frutta, verdura, carne, pesce, pane	500-700	6-12 ore	80	Utilizzare le tre griglie in dotazione (J)

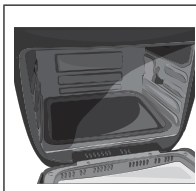
Funzione di autospegnimento

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer arriva a "0" l'apparecchio suona e si spegne automaticamente. Il sistema di ventilazione si arresta qualche istante dopo.

Se si apre lo sportello durante la cottura l'apparecchio si spegnerà automaticamente. Quando lo sportello viene richiuso, l'apparecchio riprende il normale funzionamento e la luce interna si accende automaticamente.

COTTURA CON GIRARROSTO

- 1 Togliere la griglia (J). Posizionare la leccarda (K) al livello più basso del vano di cottura (Fig. 6).



Per tutti i cibi da cuocere con girarrosto posizionare la leccarda al livello più basso

- 2 Fare scivolare uno dei forchettoni sullo spiedo (M) (le due punte verso l'interno) e avvitare per bloccarlo (Fig. 7). Legare con lo spago l'arrosto (carne, pollo, etc) e infilarlo facendo attenzione a centrare bene la carne. Fare scivolare il secondo forchettone con le punte sempre verso l'interno. Svitare se necessario il primo forchettone per centrare l'arrosto sullo spiedo e bloccare i due forchettoni.
- 3 Introdurre l'estremità dello spiedo nella cavità situata in corrispondenza del supporto motorizzato sinistro (Fig. 8). Appoggiare l'estremità opposta sul supporto destro (Fig. 9).

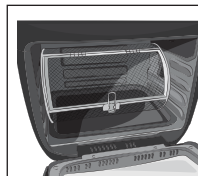
Procedere con la cottura degli alimenti come descritto nel paragrafo "Istruzioni per l'uso".

- 4 Premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello (⌚). Si accenderà automaticamente anche la luce interna. Per interrompere la rotazione in qualsiasi momento premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello (O).

Al termine della cottura, utilizzare la forchetta (N) per sollevare lo spiedo dal lato del supporto destro e quindi estrarre l'altra estremità dal supporto motorizzato sinistro (Fig. 10).

COTTURA CON IL CESTELLO

- 1 Per aprire lo sportello del cestello sollevare il gancio verso l'alto (Fig. 11).
- 2 Introdurre gli alimenti.
- 3 Chiudere lo sportello del cestello.



Per tutti i cibi da cuocere in modalità frittura ad aria posizionare la leccarda al livello più basso



Attenzione

Pericolo di caduta del cibo nel vano di cottura. Durante la rotazione può cadere il cibo contenuto all'interno del cestello. Verificare la chiusura dello sportello del cestello.

- 4 Togliere la griglia (J). Posizionare la leccarda (K) al livello più basso del vano di cottura (Fig. 6).
- 5 Introdurre l'estremità dell'asse del cestello nella cavità situata in corrispondenza del supporto motorizzato sinistro (Fig. 13). Appoggiare l'estremità opposta sul supporto destro.

Procedere con la cottura degli alimenti come descritto nel paragrafo "Istruzioni per l'uso".

- 6 Premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello (↻). Si accenderà automaticamente anche la luce interna. Per interrompere la rotazione in qualsiasi momento premere il tasto di rotazione dello spiedo o del cestello (O).

Al termine della cottura, utilizzare la forchetta (N) per sollevare il cestello dal lato del supporto destro e quindi estrarre l'altra estremità dal supporto motorizzato sinistro (Fig. 14).

PULIZIA E MANUTENZIONE



Attenzione

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



Attenzione

Pericolo di shock elettrico. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.



Attenzione

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

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

Pulizia dell'apparecchio

Pulire il forno da eventuali residui di cibo o briciole prima di ogni uso.

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

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

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



Attenzione

Pericolo di danni materiali. Non lasciare sulle superfici in metallo sostanze acide. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.

Non usare detersivi abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento.

Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detersivi in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.

Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

Al termine di ogni utilizzo, dopo che l'apparecchio si sarà completamente raffreddato, pulire le superfici interne con acqua e sapone, utilizzando una spugna umida.

Pulire l'esterno con un panno morbido.

Pulizia dei componenti

Le griglie, la leccarda, il cestello e lo spiedo possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.

Per ammorbidire i residui di cibo sul cestello è possibile riempire un contenitore con acqua calda. Aggiungere alcune gocce di detersivo. Inserire il cestello e lasciare agire per 10 minuti. Lavare ed asciugare. Lo sportello dell'apparecchio può essere smontato per essere lavato in lavastoviglie.

- Aprire lo sportello.
- Spostare il cursore (H) verso sinistra ed estrarre lo sportello dal supporto sinistro (Fig. 15).
- Tirare lo sportello verso destra per liberare lo sportello dal supporto destro.

Eseguire le operazioni in senso inverso per rimontare lo sportello.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona	La spina non è stata inserita nella presa di corrente.	Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Ruotare la manopola del timer. Impostare il tempo di cottura desiderato
	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere bene lo sportello dell'apparecchio.
Gli ingredienti non sono pronti	La quantità di ingredienti è troppo elevata	Inserire meno ingredienti. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura di cottura. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura.
	Il tempo di preparazione impostato è troppo basso.	Aumentare il tempo di cottura. Ruotare la manopola del timer.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto o che sono ricoperti da altri (patatine) devono essere mescolati durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	State usando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel vano di cottura.
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	State preparando ingredienti più grassi	Quando friggete ingredienti più grassi, si deposita più olio nella leccarda. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel contenitore sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o olio presente sulle resistenze. Pulire accuratamente il vano di cottura dopo l'uso. Operazione da eseguire quando l'apparecchio è freddo.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Non state usando il tipo di patate adatto alla frittura.	Utilizzate patate fresche ed assicuratevi di girarle durante la cottura.
	Sciacquare ed asciugare le patate prima di friggerle	Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti appena escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio con cui avete preparato le patate.	Assicuratevi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliate le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.

WITH REGARD TO THIS MANUAL

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



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

INTENDED USE

You can use the appliance to cook food. The product is not suitable for liquid preparations. Any other use of the appliance is not intended by the manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Any change to the appliance will void the warranty.

RESIDUAL RISKS



Attention

Risk of electric shock. Do not immerse the appliance in water or other liquids.



Attention

Danger of burns. Do not touch the drip pan, the grills, the spit, the basket or the metallic parts of the appliance for a few minutes after turning it off. Wait for the cooling of hot parts.

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed solely for household and similar uses such as:
 - in cooking areas used by personnel of shops, offices and other professional environments;
 - on farms;
 - guests of hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type of environments.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.

- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.
- Using accessories not recommended or not supplied by the manufacturer of the appliance may entail risks of fire, electric shock or injuries to people.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.



Danger for children

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- Prevent children from grabbing the power cord, in this way making the appliance fall.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.



Warning of burns

- Danger of burns. Do not touch the metal parts of the appliance and the door glass during use and during the minutes after the appliance is turned off. Only touch the door by the handle. Wait for the cooling of hot parts.
- When the appliance is not in use, unplug it from the electrical socket. Let the appliance cool down before cleaning it.
- Do not move the appliance while it still contains food.
- Always and only place the ingredients into the grills or the basket to prevent food getting in contact with electrical heating elements.
- Do not obstruct the air intakes.
- Do not fill the drip pan 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 appliance door is opened, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the door.
- If you see dark smoke coming out from the air intake, turn off the appliance

immediately. Unplug it from the socket-outlet. Wait for the smoke emission from the air intake to stop. Remove food from the body of the appliance.

-  Attention: hot surface.

Danger due to electricity

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


Warning – material damage

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




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



Danger of damage originating from other causes

- Turn on the appliance only when it is in working position.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- When you have to leave for even a short period of time, turn off the appliance and always unplug the electric power cord.
-  For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.
- **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Appliance body	L - Basket
B - Cooking compartment	M - Roaster spit
C - Power cord	N - Spit and basket removal fork
D - Door	O - Basket rotation button with indicator lights
E - Handle	 operating light
F - Motorized left support	 button-indicator for basket/spit rotation and internal light on/off
G - Right support	 temperature light
H - Door release button	P - Setting knob for cooking time
I - Carrying handle	Q - Temperature adjustment knob
J - Grill (3 pieces)	R - Air intake
K - Drip pan	

Identification data

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

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

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

BEFORE USE



Attention

Danger of material damage. Do not cover the internal parts of the appliance with aluminum foil to avoid seriously damaging the thermostat operation.

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

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



Attention

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

Do not place any objects on the door when it is open.

Before using the appliance for the first time, wash the grills (J), the drip pan (K), the basket (L) and the spit (M). The grills, the drip pan, the basket and the spit are dishwasher safe. Or use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. See the "Appliance cleaning" paragraph.

At first use, it is advisable to keep the appliance on for a few minutes to eliminate the "new" smell.

- 1 Turn the temperature adjustment knob (Q) to maximum.
- 2 To turn on the appliance, turn the timer knob (P). Let the appliance run in a ventilated environment for at least 15 minutes.
- 3 To turn off the appliance, turn the timer knob (P) to 0.

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

INSTRUCTIONS FOR USE



Attention

Danger of material damage. Do not include foods that may drip during cooking. In addition to making difficult the cleaning operations, they can cause fires. Clean the cooking compartment from any food residues or crumbs before each use.

Glass breakage danger. Do not pour water on the door glass when it is hot. Do not place any object on the door glass when it is open.

Do not place any object on top of the appliance during its operation.



Attention

Risk of electric shock. Do not insert forks or other utensils into the appliance. This operation might damage the heating elements of the appliance and give rise to a danger of electric shock.





Attention

Danger of burns. During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door handle.

Do not heat any food with its own packaging (bottle, box, etc).

- 1 Place the food to be cooked on the grill (J) or inside the drip pan (K). It is possible to use only one grill (Fig. 4) or the three grills simultaneously (Fig. 5).

	<p>Drip pan for roasting, baking, gratinating. Ideal for roast chicken, red meat, gratin vegetables, sponge cake and all baked foods</p>
	<p>Grill (3 pieces) for drying, air frying, browning, toasting. Ideal for bread, potatoes, meat, fish, fruit, vegetables</p>



For all foods that might drip while cooking on the grill, place the drip pan at the lowest level

When cooking foods with oil, use two aluminum sheets to avoid splashing hot oil on the heating elements of the cooking compartment. Put a sheet on the drip pan or on the grill and the other one covering food.

When cooking foods using the grill or the basket, evenly distribute oil on food to make it more crunchy and golden. Next, place foods to be cooked on the grill or into the basket.

When cooking food using the grill, the spit or the basket, also place the drip pan at the lowest level of the cooking compartment to collect fats. To avoid fumes, odors and incrustations, it is advisable to pour a little water into the drip pan.

It is possible to preheat the food for 3-5 minutes before setting the cooking time, or directly add the heating time to the cooking time.

2 Place the grill (J) or the drip pan (K) with the previously prepared food inside the cooking compartment.

Place the grill or the drip pan so that the food is at least 2 cm away from the heating elements placed in the upper part of the cooking compartment.

Do not overload the grills, the drip pan or the basket with too much food. Adhere to the maximum permitted quantity indicated in the table.

- 3 Insert the plug into the socket, which must be earthed.
- 4 To turn on the appliance, turn the timer knob (P). Set the desired cooking time. The timer is adjustable up to 60 minutes.
- 5 The operation indicator (⏻) turns on and the oven starts cooking. After the set time expires, the indicator light turns off.
- 6 Turn the temperature adjustment knob (Q). Set the desired cooking temperature. Temperature range is 80-200 degrees.
- 7 The temperature indicator light (🔥) turns on. As soon as the appliance reaches the desired temperature, the indicator light (🔥) turns off.
- 8 The internal light can be turned on during cooking by pressing the button (O).

When the appliance starts operating, ventilation also starts automatically. The hot ventilated air ensures a uniform distribution of temperature and allows even cooking on multiple levels without mixing the odours.

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



Attention

Danger of material damage. Do not insert forks or other utensils into the appliance. This operation might damage the heating elements of the appliance and give rise to a danger of electric shock.

9 To turn off the appliance, turn the timer knob (P) to 0. The heating elements turn off. After cooking, the appliance beeps and turns off. If the ingredients are not ready, just put everything back in the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

The appliance is provided with auto-off function. If the door is opened during cooking, the heating elements and the internal light automatically turn off. When closing the door, the appliance resumes normal operation and the internal light automatically turns on if it had been previously turned on.



Attention

Danger of burns. During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door handle. To remove the grill or the drip pan, use gloves or cloths to avoid the danger of burns.

To remove the basket or the spit, use the provided fork to avoid the danger of burns. Do not touch the heating elements.

10 Unplug it from the socket-outlet.

11 Open the door.




Attention

Danger of burns. When the appliance door is opened, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.

12 Use gloves or cloths to remove the drip pan or the grill.

13 Pour the ingredients on a plate. Serve out.

During cooking, you will notice that the temperature light () turns on and off periodically. This because the thermostat is working to maintain the ideal cooking temperature. Turn setting knobs in order to change time and temperature during cooking.

The cooked ingredients must be golden and not black or brown. Remove the possible burned parts from the ingredients.

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

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

Preparation tips

If you want you can preheat the appliance empty.

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, oil fresh or frozen potatoes before cooking them.

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

The optimal amount to make crispy fries is about 700 g.









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

Do not cook too fatty foods.

You can use the appliance to heat precooked food. Set temperature to 150 °C and time to 10 minutes.

Pre-set programs

The following table shows the control panel pre-set programs.

		Temperature (°C)	Time (min)
 200°C 15-20min	frozen chips	200	15-20
 200°C 18-20min	sweets	200	18-20
 200°C 18-20min	fish	200	18-20
 200°C 30-40min	spit-roasted chicken	200	30-40
 200°C 18-25min	meat skewers	200	18-25
 180°C 10-15min	red meat	180	10-15
 180°C 20-30min	chicken	180	20-30
 180°C 12-18min	shellfish	180	12-18

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 time and temperature of the preset cooking programs.

	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Information
Potatoes and fries				
Thin frozen fries	600-700	15-20	200	
Thick frozen fries	600-700	20-25	200	
Potato gratin	800-1000	25-30	200	
Meat and Poultry				
Beef steak	500-800	10-15	180	
Pork ribs	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Sausage rolls	400-800	13-15	200	
Chicken legs	400-800	25-30	180	
Chicken breast	400-800	15-20	180	
Chicken	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Spring rolls	500-800	8-10	200	Use oven-ready food
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	Use oven-ready food
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Use oven-ready food
Frozen bread crumbed foods				
Cheese snacks	500-800	8-10	180	Use oven-ready food
Stuffed vegetables	400-800	10	160	
Baking foods				
Cakes	800	20-25	160	Use a baking tray
Quiche	800	20-22	180	Use a baking tray / an oven dish
Muffins	800	15-18	200	Use a baking tray
Sweet snacks	800	20	160	Use a baking tray / an oven dish
Food drying				
Fruit, vegetables, meat, fish, bread	500-700	6-12 hours	80	Use the three grills provided (J)

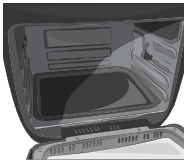
Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0" the appliance emits a sound and switches off automatically. The ventilation system stops a few moments later.

If the door is opened during cooking, the appliance will switch off automatically. When closing the door, the appliance resumes normal operation and the internal light automatically turns on.

ROASTER COOKING

- 1 Remove the grill (J). Place the drip pan (K) on the lowest level of the cooking compartment (Fig. 6).



For all foods to be cooked with rotisserie, place the drip pan at the lowest level

- 2 Slide one of the forks onto the spit (M) (the two tips inwards) and screw to lock it (Fig. 7). Tie the roast with a twine (meat, chicken, etc.) and skewer it being careful to center the meat properly. Let the other carving fork glide on the spit always with the tips inwards. If necessary unscrew the first carving fork to center the roast and block the two carving forks.
- 3 Insert the end of the spit into the housing located in line with the left motorized support (Fig. 8). Rest the opposite end on the right support (Fig. 9).

Proceed with cooking food as described in the paragraph "Instructions for use".

- 4 Press the spit or basket rotation button (⤵). The internal light will automatically turn on. To stop the rotation any time, press the spit or basket rotation button (O).

At the end of cooking, use the fork (N) to lift the spit from the side of the right support and then remove the other end from the left motorized support (Fig. 10).

COOKING WITH THE BASKET

- 1 To open the basket door, lift the hook upwards (Fig. 11).
- 2 Place foods inside.
- 3 Close the basket door.



For all foods to be cooked in air frying mode, place the drip pan at the lowest level



Attention

Danger of food falling into the cooking compartment. During the basket rotation, food contained in the basket may fall. Check the basket door is properly close.

- 4 Remove the grill (J). Place the drip pan (K) on the lowest level of the cooking compartment (Fig. 6).
- 5 Insert the end of the basket ros into the housing located in line with the left motorized support (Fig. 13). Rest the opposite end on the right support.

Proceed with cooking food as described in the paragraph "Instructions for use".

6 Press the spit or basket rotation button (🔄). The internal light will automatically turn on. To stop the rotation any time, press the spit or basket rotation button (O).

At the end of cooking, use the fork (N) to lift the basket from the side of the right support and then remove the other end from the left motorized support (Fig. 14).

CLEANING AND MAINTENANCE



Attention

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



Attention

Risk of electric shock. Never immerse the appliance in water or other liquids.



Attention

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

Do not use abrasive tools to clean the appliance.

Cleaning the appliance

Clean any food residue or crumbs in the oven before each use.

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

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

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



Attention

Danger of material damage. Do not leave acidic substances on the metal surfaces. Acidic substances such as lemon juice, tomato paste, vinegar and similar, if left for a long time, erode the enamel making it dull.

Do not use abrasive detergents or metal utensils as they will scratch the coating.

To clean the interior surfaces, never use products that corrode aluminium (detergents in spray cans) and never scrape the walls with sharp or cutting objects.

Do not wash the appliance in a dishwasher.

At the end of each use, after the appliance has completely cooled down, clean the internal surfaces with soap and water, using a damp sponge.

Clean the exterior with a soft cloth.

Cleaning of components

The grills, the drip pan, the basket and the spit are dishwasher safe. Or use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

To soften food residues on the basket, it is possible to fill a container with hot water. Add a few drops of detergent. Insert the basket and leave it act for 10 minutes. Wash and dry.

The appliance door can be removed in order to clean it in the dishwasher.

- Open the door.

- Move the slider (H) to the left and remove the door from the left support (Fig. 15).
 - Pull the door to the right to free the door from the right support.
- Carry out such operations in reverse order to reinstall the door.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work	The plug has not been inserted.	Insert the plug into the socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Turn the timer knob. Set the desired cooking time
	The door is not properly close.	Properly close the appliance door.
The ingredients are not ready	The quantity of ingredients is too high	Use less ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Increase cooking temperature. Turn the temperature adjustment knob.
	The preparation time set is too short.	Increase cooking time. Turn the timer knob.
The ingredients are not cooked evenly	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients (fries) have to be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use oven-proof snacks or brush snacks with oil before placing them into the cooking compartment.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking ingredients rich in fats	When frying fatter ingredients, more oil is deposited in the pan. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the container there are some residuals of grease left from the previous cooking.	White smoke is caused by the heating of grease or oil placed on the heating elements. Carefully clean the cooking compartment after use. Operation to be performed when the appliance is cold.

Problems	Possible causes	Solutions
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	You are not using a kind of potatoes suitable for frying.	Use fresh potatoes and be sure to stir them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crunchiness of fried potatoes depends on the amount of water that potatoes contain and on the amount of oil used to prepare potatoes.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crispiness.
		Add a bit more oil for more crispiness.

A PROPOS DU MANUEL

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

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



Danger pour les enfants



Avertissements sur les brûlures



Danger électrique



Attention - dégâts matériels



Dangers provenant d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

On peut utiliser cet appareil pour cuisiner les aliments. Le produit n'est pas fait pour cuisiner des aliments liquides. Le fabricant ne prévoit aucune autre utilisation de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, découlant d'un emploi inapproprié de l'appareil. La modification de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie.

RISQUES RÉSIDUELS



Attention

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



Attention

Danger de brûlures. Ne pas toucher la lèchefrite, les grilles, la broche ou le panier et les parties métalliques de l'appareil dans les minutes qui suivent son arrêt. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.

AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour les applications domestiques ou semblables comme:
 - les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et autres milieux professionnels;
 - dans les fermes;
 - par les clients d'hôtel, de motel et autres milieux à caractère résidentiel;
 - dans les locaux type bed and breakfast.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.

- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou non fournis par le fabricant peut comporter des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- L'appareil est conforme au règlement (EC) N° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.




Danger pour les enfants

- Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir reçu et compris les instructions sur l'usage sûr et les dangers découlant de l'usage de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être délégués aux enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte.
- Toujours conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Disposer l'appareil de sorte que les enfants ne puissent toucher les parties chaudes.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Éviter que les enfants ne fassent tomber l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.



Avertissements sur les brûlures

- Danger de brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil ni la vitre de la porte pendant l'utilisation et dans les minutes qui suivent son arrêt. Toucher uniquement la poignée de porte. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, déconnecter la fiche de la prise électrique. Laisser refroidir l'appareil avant d'effectuer le nettoyage.
- Ne pas déplacer l'appareil quand il contient encore de la nourriture.
- Introduire les ingrédients, toujours et uniquement sur les grilles ou dans le panier pour empêcher tout contact des aliments avec les éléments chauffants.
- Ne pas obstruer les prises d'air.
- Ne remplissez pas la lèchefrite avec de l'huile. Danger d'incendie.

- Pendant l'utilisation, air et vapeur chaudes sortent de la prise d'air. Ne pas mettre les mains et le visage près de la prise d'air.
- Lorsque l'on ouvre la porte de l'appareil, de l'air et de la vapeur chaudes vont également s'échapper. Garder les mains et le visage loin de la porte.
- Si de la fumée noire sort de la prise d'air, éteindre immédiatement l'appareil. Débrancher la fiche de la prise de courant. Attendre que il n'y a plus de fumée sortant de la prise d'air. Retirer les aliments du corps de l'appareil.
-  Attention: surface chaude.



Danger électrique

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



Attention - dégâts matériels

- Déroulez toujours le cordon d'alimentation avant utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté depuis des minuteries externes ou depuis des installations séparées, commandées à distance.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des

pièces de rechange et des accessoires d'origine, approuvés par le fabricant.

- Une fois que l'appareil aura été débranché et que toutes les parties auront refroidi, il sera possible de le nettoyer exclusivement avec un chiffon non abrasif et à peine humide. N'utilisez jamais de solvants car ils altèrent les parties en plastique.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (tissus, rideaux).
- Avant de ranger l'appareil, toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Attendre que les parties chaudes aient refroidi.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas démonter l'appareil. Il n'y a pas de parties internes à utiliser ou nettoyer.
- Ranger l'appareil dans un endroit couvert, frais et sec.



Dangers provenant d'autres causes




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



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

- **CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Corps de l'appareil	L - Panier
B - Enceinte de cuisson	M - Broche pour rôtissoire
C - Cordon d'alimentation	N - Fourche de retrait de la broche et du panier
D - Porte	O - Bouton de rotation du panier avec voyants lumineux
E - Poignée	 voyant de fonctionnement
F - Support motorisé gauche	 bouton-voyant de rotation du panier/broche et d'allumage de l'éclairage interne
G - Support droit	 voyant de la température
H - Bouton de déblocage de la porte	P - Bouton de réglage du temps de cuisson
I - Poignée de transport	Q - Bouton rotatif de réglage de la température
J - Grille (3 pièces)	R - Prise d'air
K - Lèche-frite	

Données d'identification

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

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

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

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



Attention

Danger de dommages matériels. Ne couvrez pas les pièces internes de l'appareil avec du papier d'aluminium pour éviter de graves dommages au fonctionnement du thermostat.

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

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



Attention

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

Ne pas poser aucun objet sur la porte quand elle est ouverte.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver les grilles (J), la lèchefrite (K), le panier (L) et la broche (M). Les grilles, la lèchefrite, le panier et la broche peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Autrement, on peut utiliser un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive. Voir le paragraphe "Nettoyage de l'appareil".

A la première utilisation, il est recommandé de garder allumé l'appareil pendant quelques minutes pour éliminer l'odeur de « nouveau ».

- 1 Tourner le bouton de commande de la température (Q) au maximum.
- 2 Pour allumer l'appareil, tourner le bouton de la minuterie (P). Laisser fonctionner l'appareil dans un environnement aéré pendant au moins 15 minutes.
- 3 Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton de la minuterie (P) sur la position 0.

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

MODE D'EMPLOI



Attention

Danger de dommages matériels. Ne pas introduire d'aliments pouvant couler pendant la cuisson. Outre la difficulté de nettoyer l'appareil par la suite, ils peuvent être une cause d'incendie. Nettoyer l'enceinte de cuisson des éventuels résidus alimentaires ou miettes avant chaque utilisation.

Danger de bris de la glace. Ne pas verser de l'eau sur la glace de la porte quand elle est chaude. Ne pas placer d'objets sur la vitre de la porte lorsqu'elle est ouverte.

Ne pas placer d'objets sur l'appareil pendant son fonctionnement.



Attention

Danger d'électrocution. Ne pas mettre de fourchettes ou d'autres ustensiles à l'intérieur de l'appareil. Cette opération peut endommager les résistances de l'appareil et créer un risque de choc électrique.



Attention



Danger de brûlures. Pendant le fonctionnement les parties métalliques et la glace sont chaudes: toucher seulement la poignée de la porte.

Ne pas réchauffer aucun aliment avec son paquet (bouteille, boîte, etc).

- 1 Mettre les aliments à cuire sur le gril (J) ou dans la lèchefrite (K). On peut utiliser soit une seule grille (Fig. 4) soit les trois grilles simultanément (Fig. 5).



Lèchefrite pour rôti, cuire au four, gratiner. Idéal pour le poulet rôti, la viande rouge, les gratins de légumes, la génoise et tous les aliments à cuire au four

	<p>Grille (3 pièces) pour le séchage, la friture à air, dorer, griller. Idéal pour le pain, les pommes de terre, la viande, le poisson, les fruits, les légumes</p>
	<p>Pour tous les aliments qui peuvent couler pendant la cuisson avec la grille, positionner la lèche-frite au niveau le plus bas</p>

En cas de cuisson des aliments avec de l'huile, utiliser deux feuilles d'aluminium pour éviter les éclaboussures d'huile chaude sur les résistances de l'enceinte de cuisson. Placer une feuille sur la lèche-frite ou sur la grille et utiliser une autre feuille pour couvrir les aliments.

Si l'on fait cuire les aliments avec la grille ou dans le panier, répartir uniformément l'huile sur les aliments pour obtenir une nourriture plus croustillante et dorée. Placer ensuite les **aliments à cuire sur la grille ou dans le panier.**

Dans le cas de cuisson des aliments à la grille, à la broche ou avec le panier, insérer également la lèche-frite au niveau le plus bas de l'enceinte de cuisson pour récupérer les graisses. Pour éviter les odeurs, les fumées et les incrustations il est recommandé de verser un peu d'eau dans la lèche-frite.

Il est possible de préchauffer les aliments pendant 3-5 minutes avant de régler le temps de cuisson, ou bien on peut rajouter directement le temps de préchauffage à celui de cuisson.

2 Placer la grille (J) ou la lèche-frite (K) avec les aliments préalablement préparés, dans l'enceinte de cuisson.

Placer la grille ou la lèche-frite de sorte que les aliments soient à une distance minimale de 2 cm des résistances positionnées dans la partie supérieure de l'enceinte de cuisson.

Ne pas surcharger les grilles, la lèche-frite ou le panier avec beaucoup de nourriture. Observer la quantité maximale autorisée indiquée dans le tableau.

- 3 Brancher l'appareil à la prise de courant qui doit être munie d'une prise de terre.
 - 4 Pour allumer l'appareil, tourner le bouton de la minuterie (P). Régler la température de cuisson souhaitée. La minuterie est réglable jusqu'à 60 minutes.
 - 5 La voyant de fonctionnement (⏻) s'allume et le four commence la cuisson. Au terme du temps programmé, la voyant s'éteint.
 - 6 Tourner le bouton de commande de la température (Q). Régler la température de cuisson souhaitée. La plage de température est de 80-200 degrés.
 - 7 Le voyant indiquant que la température est prête (🔥) s'allume. Dès que l'appareil atteint la température souhaitée, le voyant (🔥) s'éteint.
 - 8 Pendant la cuisson, il est possible d'allumer la lumière interne au moyen du bouton (O).
- Avec l'entrée en service de l'appareil, la ventilation aussi démarre automatiquement. L'air chaud ventilé garantit une répartition uniforme de la température et permet une cuisson plus homogène

sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs.

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



Attention

Danger de dommages matériels. Ne pas mettre de fourchettes ou d'autres ustensiles à l'intérieur de l'appareil. Cette opération peut endommager les résistances de l'appareil et créer un risque de choc électrique.

9 Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton de la minuterie (P) sur la position 0. Les résistances s'éteignent.

À la fin de la cuisson, l'appareil émet un "bip" et s'éteint. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de les remettre dans l'enceinte de cuisson et de programmer quelques minutes avec la minuterie.

L'appareil est équipé de la fonction d'arrêt automatique. Si on ouvre la porte pendant la cuisson, les résistances et la lumière interne s'éteignent automatiquement. Lorsqu'on referme la porte, l'appareil reprend son fonctionnement normal et la lumière interne se rallume, si elle avait été allumée précédemment.



Attention

Danger de brûlures. Pendant le fonctionnement les parties métalliques et la glace sont chaudes: toucher seulement la poignée de la porte. Pour extraire la grille ou la lèchefrite utiliser des gants ou des torchons pour éviter les brûlures. Pour retirer le panier ou la broche utiliser la fourche en dotation afin d'éviter des brûlures. Ne pas toucher les résistances.

10 Débrancher la fiche de la prise de courant.

11 Ouvrir la porte.




Attention

Danger de brûlures. Lorsque l'on ouvre la porte de l'appareil, de l'air et de la vapeur chaudes vont également s'échapper. Garder les mains et le visage loin de l'enceinte de cuisson.

12 Retirer la grille ou la lèchefrite à l'aide de gants ou de torchons.

13 Verser les aliments sur un assiette. Servir à table.

Pendant la cuisson, on remarquera que le voyant de la température () s'allume et s'éteint périodiquement. Ça indique les interventions du thermostat que garde la température de cuisson convenable. Pour modifier le temps et la température au cours du processus de cuisson, utiliser les boutons de réglage.

Les ingrédients cuits doivent être dorés et non noirs ou bruns. Eliminer les éventuels restes de brûlé des aliments.

Pour sortir les ingrédients larges ou fragiles di panier utiliser des pinces de cuisine.

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

Conseils de préparation

Si vous souhaitez vous pouvez préchauffer l'appareil sans ingrédients.

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

Una majeure quantité d'ingrédients demande un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité inférieure un temps légèrement plus court.

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

Pour un résultat croustillant huiler les pommes de terre fraîches ou surgelées avant de les cuire.

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

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 700 grammes environ.









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

Ne pas cuisiner d'aliments trop gras.

On peut utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments déjà cuits. Régler la température à 150°C pour une durée de 10 minutes.

Programmes préétablis

Le tableau suivant montre les programmes préétablis présents sur l'écran de contrôle.

		Température (°C)	Temps (min)
 200°C 15-20min	frites surgelées	200	15-20
 200°C 18-20min	desserts	200	18-20
 200°C 18-20min	poisson	200	18-20
 200°C 30-40min	poulet à la broche	200	30-40
 200°C 18-25min	brochettes	200	18-25
 180°C 10-15min	viande rouge	180	10-15
 180°C 20-30min	poulet	180	20-30
 180°C 12-18min	crustacés	180	12-18

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 indicatif, ça dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. Il est même possible de changer le temps et la température des programmes de cuisson prédéfinis.

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Informations
Pommes de terre et frites				
Pommes de terre en fines tranches surgelées	600-700	15-20	200	
Pommes de terre en tranches épaisses surgelées	600-700	20-25	200	
Gratin de pommes de terre	800-1000	25-30	200	
Viande et Volaille				
Beefsteak	500-800	10-15	180	
Côtes de porc	500-800	10-15	180	
Steak haché	400-800	10-15	180	
Paupiettes de saucisse	400-800	13-15	200	
Hauts de cuisse de poulet	400-800	25-30	180	
Blanc de poulet	400-800	15-20	180	
Poulet	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Rouleau de printemps	500-800	8-10	200	Utiliser des produits pré-cuits
Nuggets de poulet surgelés	500-1000	6-10	200	Utiliser des produits pré-cuits
Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200	Utiliser des produits pré-cuits
Aliments panés surgelés				
Snacks au fromage	500-800	8-10	180	Utiliser des produits pré-cuits
Légumes farcis	400-800	10	160	
Aliments à cuire au four				
Tartes	800	20-25	160	Utiliser une plaque de cuisson

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Informations
Quiche	800	20-22	180	Utiliser une plaque de cuisson / un plat de cuisson
Muffin	800	15-18	200	Utiliser une plaque de cuisson
Snacks sucrés	800	20	160	Utiliser une plaque de cuisson / un plat de cuisson
Séchage d'aliments				
Fruits, légumes, viande, poisson, pain	500-700	6 -12 heures	80	Utilisez les trois grilles en dotation (J)

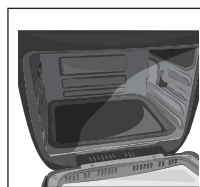
Fonction extinction automatique

Cet appareil est doué d'un minuteur. Quand le minuteur arrive à "0", l'appareil sonne et s'arrête automatiquement. Le système de ventilation s'arrête quelques instants après.

Si on ouvre la porte pendant la cuisson l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsqu'on referme la porte, l'appareil reprend son fonctionnement normal et la lumière interne se rallume automatiquement.

CUISSON AVEC RÔTISSOIRE

- 1 Retirer la grille (J). Placer la lèche-frite (K) au niveau le plus bas de l'enceinte de cuisson (Fig. 6).



Pour tous les aliments à cuire avec le tournebroche placer la lèche-frite au niveau le plus bas

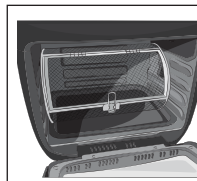
- 2 Faire glisser l'une des fourches sur la broche (M) (les deux pointes vers l'intérieur) et visser pour la bloquer (Fig. 7). Ficeler le rôti avec la ficelle (viande, poulet, etc) et l'embrocher en faisant attention à centrer la viande. Faire glisser la deuxième fourchette à barbecue avec les pointes vers l'intérieur. Si nécessaire dévisser la première fourchette à barbecue pour centrer le rôti sur la broche et bloquer les deux fourchettes.
- 3 Introduire l'extrémité de la broche dans la cavité située en correspondance avec le support motorisé gauche (Fig. 8). Placez l'extrémité opposée sur le support droit (Fig. 9). Procéder à la cuisson des aliments comme décrit dans le paragraphe « Mode d'emploi ».
- 4 Appuyez sur le bouton de rotation de la broche ou du panier (O). La lumière interne s'allumera automatiquement. Pour arrêter la rotation à tout moment appuyer sur le bouton de rotation de la broche ou du panier (O).

A la fin de la cuisson, utiliser la fourche (N) pour lever la broche du côté du support droit, puis extraire l'autre extrémité du support motorisé gauche (Fig. 10).

CUISINER AVEC LE PANIER

- 1 Pour ouvrir la porte du panier lever le crochet vers le haut (Fig. 11).
- 2 Introduire les aliments.
- 3 Fermer la porte du panier.

FR



Pour tous les aliments à cuire en mode friture à air placer la lèche-frite au niveau le plus bas



Attention

Risque de chute de nourriture dans l'enceinte de cuisson. Lors de la rotation les aliments contenus dans le panier peuvent tomber. Vérifier la fermeture de la porte du panier.

- 4 Retirer la grille (J). Placer la lèche-frite (K) au niveau le plus bas de l'enceinte de cuisson (Fig. 6).
- 5 Introduire l'extrémité de l'axe du panier dans la cavité située en correspondance avec le support motorisé gauche (Fig. 13). Placez l'extrémité opposée sur le support droit.

Procéder à la cuisson des aliments comme décrit dans le paragraphe « Mode d'emploi ».

- 6 Appuyez sur le bouton de rotation de la broche ou du panier (P). La lumière interne s'allumera automatiquement. Pour arrêter la rotation à tout moment appuyer sur le bouton de rotation de la broche ou du panier (O).

A la fin de la cuisson, utiliser la fourche (N) pour lever le panier du côté du support droit, puis extraire l'autre extrémité du support motorisé gauche (Fig. 14).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Attention

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



Attention

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



Attention

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

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

Nettoyage de l'appareil

Éliminer les éventuels restes des aliments ou les miettes avant chaque usage.

Nettoyer les parties en plastique avec un linge humide non abrasif et les sécher avec un linge sec.

Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec un tissu non abrasif, imprégné d'eau chaude. Sécher les surfaces.

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



Attention

Danger de dommages matériels. Ne pas laisser des substances acides sur les parties métalliques. Substances acides comme le jus de citron, la sauce de tomates, vinaigre et similaires, affectent l'intégrité de l'émail en le rendant opaque.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement.

Pour le nettoyage des surfaces intérieures, ne jamais utiliser produits qui rongent l'aluminium (détergents en bombes) et ne pas gratter les surfaces avec des objets pointus ou coupants.

Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.

À la fin de chaque utilisation, après le complet refroidissement de l'appareil, nettoyer les surfaces internes avec de l'eau et du savon, à l'aide d'une éponge humide.

Nettoyer l'extérieur avec un chiffon doux.

Nettoyage des composants

Les grilles, la lèchefrite, le panier et la broche peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Autrement, on peut utiliser un liquide vaisselle standard et une éponge souple, non abrasive.

Pour assouplir les résidus de nourriture sur le panier, on peut remplir un récipient avec de l'eau chaude. Ajouter quelques gouttes de détergent. Insérer le panier et laisser agir pour 10 minutes. Laver et sécher.

La porte de l'appareil peut être démontée pour être lavée dans le lave-vaisselle.

- Ouvrir la porte.
- Déplacer le curseur (H) vers la gauche et extraire la porte du support gauche (Fig. 15).
- Tirer la porte vers la droite pour la libérer du support droit.

Effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour remonter la porte.

COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS






Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'a pas été branchée dans la prise de courant.	Brancher l'appareil à la prise de courant qui doit être munie d'une prise de terre.
	Le minuteur n'a pas été réglé.	Tourner le bouton de la minuterie. Régler la température de cuisson souhaitée
	La porte n'est pas fermée correctement.	Bien fermer la porte de l'appareil.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients est trop élevée	Introduire moins d'ingrédients. Une quantité plus petite d'ingrédients se cuit de manière plus uniforme.
	La température choisie est trop basse.	Augmenter la température de cuisson. Tourner le bouton de réglage de la température.
	Le temps de préparation saisi est trop court.	Augmenter le temps de cuisson. Tourner le bouton de la minuterie.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients nécessitent d'être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut ou qui sont couverts avec des autres ingrédients (frites) doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frites ne sont pas croustillants.	Vous êtes en train d'utiliser des snacks qui doivent être cuisinés de façon traditionnelle.	Utilisez des snacks à cuire au four ou les badigeonner avec de l'huile avant de les placer dans l'enceinte de cuisson.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	On a utilisé des ingrédients plus riches en graisses.	Lorsque l'on frit des ingrédients plus gras, dans la lèchefrite se dépose plus d'huile. L'huile produit plus de fumée blanche pendant la cuisson. Ça n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Dans le récipient il y a des restes de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le chauffage de la graisse ou de l'huile présente sur les résistances. Nettoyer à fond l'enceinte de cuisson après utilisation. Opération à exécuter une fois que l'appareil est froid.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	Vous êtes en train d'utiliser un type de pommes de terre qui n'est pas adapté à la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et mélanger-les pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les frire	Rincer et sécher les pommes de terre et éliminer tout l'amidon de la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand ils sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'eau qu'elles contiennent et de la quantité d'huile avec laquelle vous avez préparé les pommes de terre.	Bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour une texture croustillante meilleure.
		Ajouter un peu plus d'huile pour une texture croustillante meilleure.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

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



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

-  Gefahr für Kinder
-  Hinweise zu Verbrühungsgefahr
-  Gefahr wegen Strom
-  Achtung - Sachschäden
-  Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

VORGESEHENER GEBRAUCH

Das Gerät darf zum Kochen von Lebensmitteln verwendet werden. Das Produkt ist zum Kochen von flüssigen Lebensmitteln ungeeignet. Jeder andere Einsatz ist nicht vom Hersteller vorgesehen. Der Hersteller übernimmt daher keinerlei Haftung für jegliche Art von Schäden, die durch einen ungeeigneten Einsatz des Gerätes verursacht werden. Alle Veränderungen des Geräts bedingen das Erlöschen der Garantie.

RESTRISIKEN

-  Achtung
Stromschlaggefahr. Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
-  Achtung
Verbrennungsgefahr. Nach dem Ausschalten dürfen der Fettabfänger, die Roste, der Spieß, den Korb oder die Metallteile des Gerätes nicht berührt werden. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.

SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Produkt ist nur für die Nutzung im Haushalt und ähnliche Anwendungen konzipiert, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Betrieben;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen.
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht

vorgesehenen Einsatz.

- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendiensts für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
- Bei der Verwendung von nicht empfohlenen oder nicht vom Gerätehersteller mitgeliefertem Zubehör besteht Brandgefahr, Stromschlaggefahr oder Verletzungsgefahr.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Gefahr für Kinder


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



Hinweise zu Verbrühungsgefahr

- Verbrennungsgefahr. Die Metallteile des Gerätes und die Glastür dürfen während des Gebrauchs und nach dem Ausschalten nicht berührt werden. Berühren Sie nur den Handgriff. Warten, bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Bei ausgeschaltetem Gerät soll der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Wenn das Gerät noch Lebensmitteln enthält, darf es nicht bewegt werden.
- Die Zutaten immer und nur auf den Rosten oder in den Korb legen, um den

Kontakt der Lebensmittel mit den Elektro-Heizwiderstände zu vermeiden.

- Die Luftlöcher nicht verstopfen.
- Den Fettabfänger nicht mit Öl auffüllen. Brandgefahr.
- Während des Betriebs fließen heiße Luft und Dampf aus den Luftlöchern. Hände und Gesicht weit von den Luftlöchern halten.
- Beim Öffnen der Gerätetür können auch heiße Luft und Dampf entweichen. Hände und Gesicht von der Tür fernhalten.
- Wenn aus dem Luftloch ein schwarzer Rauch ausfließt, soll man das Gerät sofort ausschalten. Den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen. Warten, bis kein Rauch mehr aus dem Luftloch ausfließt. Die Speisen aus dem Gerät nehmen.
-  Achtung: Warme Oberfläche.



Gefahr wegen Strom

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss kontrolliert werden, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Wird das Gerät in einem anderen Land in Betrieb genommen, in dem es gekauft wurde, bitte seine elektrischen Eigenschaften bei einem technischen Service Center überprüfen lassen.
- Wenn Sie entscheiden, ein Verlängerungskabel zu verwenden, müssen dies der Geräteleistung entsprechen, um den Bediener und die Sicherheit des Raumes, in dem das Gerät benutzt wird, nicht zu gefährden.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät selbst fehlerhaft ist. Um jegliches Risiko vorzubeugen, dürfen alle Reparaturen, einschließlich des Stromkabelwechsels, nur durch das Service Center Ariete bzw. autorisierte Ariete-Fachtechniker durchgeführt werden.
- Verbinden Sie keine anderen Hochleistungsgeräte (Öfen, Bügeleisen, Heizkörper usw.) an derselben Steckdose. Stromüberlastungsgefahr.
- Das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht mit warmen Oberflächen in Berührung kommen.
- Nie den Stecker am Anschlusskabel durchs Ziehen aus der Steckdose abtrennen.
- Das Versorgungskabel soll nicht mit scharfen Kanten bzw. Teilen in Kontakt kommen.
- Das Gerät nicht am Stromkabel ziehen.
- Bei Gewitter das Stromkabel aus der Steckdose ziehen.






Achtung - Sachschäden

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



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Das Gerät nur einschalten, wenn es sich in Betriebsposition befindet.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollten Sie, auch für kurze Zeit, die Stelle verlassen, wo das Gerät betrieben wird, das Gerät immer ausschalten und immer das Versorgungskabel aus der Steckdose ziehen.
- ~~☒~~ Für die korrekte Entsorgung des Geräts entsprechend der EG-Richtlinie **2012/19/EG** verweist man auf die dem Gerät beigelegten Anweisungen.
- **DIE BEDIENUNGSANLEITUNG STETS GUT AUFBEWAHREN.**

A - Gehäuse des Gerätes	L - Eiskorb
B - Garraum	M - Bratenspieß
C - Anschlusskabel	N - Gabel zur Entfernung von Spieß und Korb
D - Klappe	O - Taste der Korbdrehung mit Anzeigen
E - Griff	 Betriebsanzeige
F - Linke motorisierte Halterung	 Taste-Anzeige der Korb- und Spießdrehung und der inneren Beleuchtung
G - Rechte Halterung	 Temperaturanzeige
H - Türöffnertaste	P - Drehknopf zur Einstellung der Garzeit
I - Tragegriff	Q - Temperaturregler-Drehknopf
J - Roste (3 Stücke)	R - Luftloch
K - Fettpfanne	

Identifikationsangaben

Auf dem Typenschild unter der Gerätebasis sind folgenden Identifikationsdaten angegeben:

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

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

VOR DER VERWENDUNG



Achtung

Sachschadengefahr. Um die Funktion des Thermostaten nicht ernsthaft zu beeinträchtigen, dürfen die Innenteile des Gerätes nicht mit Aluminiumfolie abgedeckt werden.

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

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



Achtung

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

Keine Gegenstände auf die offene Tür stellen.

Vor der ersten Verwendung des Gerätes müssen die Roste (J), der Fettabfänger (K), der Korb (L) und der Spieß (M) gespült werden. Die Grillroste, der Fettabfänger, der Korb und der Spieß können in der Spülmaschine gereinigt werden. Alternativ kann man ein normales Spülmittel und einen weichen nicht scheuernden Schwamm verwenden. Siehe Absatz "Reinigung des Geräts".

Bei der ersten Verwendung ist es ratsam, das Gerät einige Minuten lang eingeschaltet zu halten, um den Neugeruch zu beseitigen.

- 1 Drehen Sie den Temperaturregler (Q) bis zur höchsten Einstellung.
- 2 Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Knopf des Timers (P). Das Gerät mindestens 15 Minuten lang in einer belüfteten Umgebung betreiben.
- 3 Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Knopf des Timers (P) auf 0.

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

BEDIENUNGSANLEITUNG



Achtung

Sachschadengefahr. Keine Speisen einfügen, die während des Kochens abtropfen. Dies erschwert die Reinigungsvorgänge und kann zu Bränden führen. Reinigen Sie den Garraum vor jedem Gebrauch von Speiseresten oder Krümeln.

Es besteht die Gefahr, dass das Glas bricht. Niemals Wasser auf das heiße Ofentürglas gießen. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Türglas, wenn es geöffnet ist.

Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.



Achtung

Stromschlaggefahr. Legen Sie keine Gabeln oder ähnliches in das Gerät. Dies kann zu Schäden an den Heizelementen des Geräts und zur Gefahr eines Kurzschlusses führen.



Achtung



Verbrennungsgefahr. Im Betrieb sind die metallischen Teilen und das Glass heiß: Man darf nur den Türgriff anfassen.

Lebensmittel nie in der Packung (Flasche, Schachtel usw.) erwärmen.

- 1 Die zu backenden Lebensmittel auf den Rost (J) oder auf die Fettpfanne (K) stellen. Es kann nur ein Rost (Abb. 4) oder alle drei gleichzeitig verwendet werden (Abb. 5).



Fettabfänger zum Braten, Backen, Gratinieren. Ideal für Brathähnchen, rotes Fleisch, Gratiniertes Gemüse, Biskuit und alle Backwaren

	<p>Rost (3 Stücke) zur Trocknung, zum Luftbraten, Bräunen, Rösten und Toasten. Ideal für Brot, Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse</p>
	<p>Stellen Sie den Fettabfänger auf die unterste Ebene für alle Lebensmittel, die beim Grillen tropfen können</p>

Wenn Sie Lebensmittel mit Öl kochen, verwenden Sie zwei Aluminiumfolien, um zu verhindern, dass heißes Öl auf die Heizelemente im Garraum spritzt. Eine Folie soll auf den Fettabfänger gestellt werden, die andere soll die Speise abdecken.

Wenn Sie Lebensmittel auf dem Grill oder im Korb kochen, verteilen Sie das Öl gleichmäßig auf diese, damit sie goldbraun und knusprig werden. Legen Sie dann die zu kochenden Speisen auf das Grillrost oder in den Korb.

Wenn Sie Lebensmittel auf dem Rost, mit einem Spieß oder im Korb kochen, setzen Sie auch den Fettabfänger auf der untersten Ebene des Garraums ein, um das Fett aufzufangen. Um Rauch, schlechte Gerüche und Verkrustungen zu vermeiden, ist es ratsam, etwas Wasser in den Fettabfänger zu geben.

Es ist möglich, die Lebensmittel für 3-5 Minuten vorzuheizen, bevor die Kochzeit eingestellt wird oder direkt die Heizzeit der Kochzeit hinzufügen.

2 Stellen Sie das Rost (J) oder den Fettabfänger (K) mit den zubereiteten Speisen in den Garraum.

Positionieren Sie den Grill oder den Fettabfänger so, dass die Speisen einen Mindestabstand von 2 cm zu den Heizelementen im oberen Teil des Garraums haben.

Roste, Fettabfänger oder Körbe nicht mit Lebensmittel überladen. Beachten Sie die in der Tabelle angegebene zulässige Höchstmenge.

- 3 Anschließend den Stecker in eine Steckdose mit Erdleitung stecken.
- 4 Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Knopf des Timers (P). Die gewünschte Garzeit einstellen. Der Timer kann bis zu 60 Minuten eingestellt werden.
- 5 Die Betriebsanzeige (⏻) leuchtet auf und der Ofen beginnt zu kochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt das Licht.
- 6 Drehen Sie den Temperaturregler (Q). Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein. Der Temperaturbereich erstreckt sich von 80 bis 200 Grad.
- 7 Die Temperaturanzeige (🌡) leuchtet auf. Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die Anzeige (🌡).
- 8 Während des Garens kann die Innenbeleuchtung durch Drücken der Taste (O) eingeschaltet werden.

Bei eingeschaltetem Gerät startet auch die Lüftung automatisch. Die warme Belüftungsluft sichert eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur und das einheitliche Backen auf mehreren Stufen, ohne die Gerüche zu vermischen.

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



Achtung

Sachschadengefähr. Legen Sie keine Gabeln oder ähnliches in das Gerät. Dies kann zu Schäden an den Heizelementen des Geräts und zur Gefahr eines Kurzschlusses führen.

- 9 Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Knopf des Timers (P) auf 0. Die Widerstände schalten sich aus.

Am Ende des Kochvorganges gibt das Gerät eine Beep-Ton aus und schaltet sich automatisch aus. Ist die Zubereitung nicht fertig, legen Sie einfach alles wieder in den Garraum zurück und stellen Sie den Timer noch ein paar Minuten ein.

Das Gerät ist mit automatischer Abschaltfunktion ausgestattet. Wird die Tür beim Kochen geöffnet, werden die Heizelemente und die Innenbeleuchtung automatisch ausgeschaltet. Bei geschlossener Tür nimmt das Gerät den Normalbetrieb wieder auf und die Innenbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, wenn sie zuvor eingeschaltet war.



Achtung

Verbrennungsgefahr. Im Betrieb sind die metallischen Teilen und das Glass heiß: Man darf nur den Türgriff anfassen. Um das Rost oder den Fettabfänger zu entfernen, verwenden Sie Kochhandschuhe oder Geschirrtücher, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden. Um den Korb oder den Spieß zu entfernen, verwenden Sie die mitgelieferte Gabel, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie die Heizelemente nicht.

- 10 Den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen.
11 Die Klappe öffnen.



Achtung

Verbrennungsgefahr. Beim Öffnen der Gerätetür können auch heiße Luft und Dampf entweichen. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.

- 12 Um den Grill oder den Fettabfänger zu entfernen, verwenden Sie Handschuhe oder Geschirrtücher.
13 Die Lebensmittel auf ein Teller geben. Servieren.

Während des Garens leuchtet die Temperaturanzeige (🌡️) regelmäßig. Dies zeigt die Thermostateingriffe an, die die richtige Kochtemperatur sichern. Um die Zeit und Temperatur während des Garens zu ändern, verwenden Sie die Drehknöpfe.

Gekochte Zutaten sollen leicht gebräunt, nicht schwarz oder braun aussehen. Die eventuellen Verbrennungsreste aus den Lebensmitteln entfernen.

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

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

Vorbereitungsratschläge

Eventuell kann man das Gerät ohne Zutaten vorwärmen.

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

Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine geringerer Menge eine etwas geringere Zeit benötigt.

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

Für ein knuspriges Ergebnis die frischen oder gefrorenen Kartoffeln vor dem Kochen mit Öl bestreichen.

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

Die ideale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites ist etwa 700 Gramm.









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

Kochen Sie keine zu fetthaltigen Lebensmittel.

Sie können das Gerät zum Erwärmen von vorgekochten Lebensmitteln verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für 10 Minuten ein.

Voreingestellte Programme

Die nachfolgende Tabelle zeigt die voreingestellten Programme an, die auf dem Bedienfeld vorhanden sind.

		Temperatur (°C)	Zeit (min)
 200°C 15-20min	gefrorene Pommes Frites	200	15-20
 200°C 18-20min	Süßigkeiten	200	18-20
 200°C 18-20min	Fisch	200	18-20
 200°C 30-40min	Huhn am Spieß	200	30-40
 200°C 18-25min	Spieße	200	18-25
 180°C 10-15min	Rotfleisch	180	10-15
 180°C 20-30min	Huhn	180	20-30
 180°C 12-18min	Krustentiere	180	12-18

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 Lebensmitteln ab. Sie können die Zeit und Temperatur der voreingestellten Kochprogramme auch ändern.

	Mindeste oder maximale Menge (gr)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Informationen
Kartoffeln und Pommes Frites				
Gefrorene, dünn geschnittene Pommes Frites	600-700	15-20	200	
Gefrorene, dick geschnittene Pommes Frites	600-700	20-25	200	
Kartoffelgratin	800-1000	25-30	200	
Fleisch und Geflügel				
Steak	500-800	10-15	180	
Schälrippchen	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Würstrollchen	400-800	13-15	200	
Hühnerkeulen	400-800	25-30	180	
Hühnerbrust	400-800	15-20	180	
Huhn	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Frühlingsrollen	500-800	8-10	200	Vorgekochte Lebensmittel verwenden
Gefrorene Chicken-Nuggets	500-1000	6-10	200	Vorgekochte Lebensmittel verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	500-800	6-10	200	Vorgekochte Lebensmittel verwenden
Panierte, gefrorene Lebensmitteln				
Käsesnacks	500-800	8-10	180	Vorgekochte Lebensmittel verwenden
Gefüllte Gemüse	400-800	10	160	

	Mindeste oder maximale Menge (gr)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Informationen
Backwaren				
Torten	800	20-25	160	Ein Backblech verwenden
Quiche	800	20-22	180	Ein Backblech/Pyrex-Schüssel
Muffins	800	15-18	200	Ein Backblech verwenden
Süße Snacks	800	20	160	Ein Backblech/Pyrex-Schüssel
Lebensmittel-Trocknung				
Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Brot	500-700	6-12 Stunden	80	Verwenden Sie die drei mitgelieferten Roste (J).

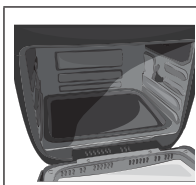
Funktion für das automatische Ausschalten

Das Gerät besitzt eine Zeitschaltuhr. Wenn der Timer "0" erreicht, ertönt das Gerät und schaltet sich automatisch aus. Das Belüftungssystem stoppt einige Augenblicke später.

Wird die Tür während des Garens geöffnet, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Bei geschlossener Tür nimmt das Gerät den Normalbetrieb wieder auf und die Innenbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet.

BRATEN MIT BRATENSPIESS

- 1 Entfernen Sie das Grillrost (J). Den Fettabfänger (K) auf die unterste Ebene des Garraums stellen (Abb. 6).



Für alle Speisen, die mit den Grillspieß gekocht werden, stellen Sie den Fettabfänger auf die untersten Ebene des Garraums.

- 2 Schieben Sie eine Gleitgabel auf dem Spieß (M) (mit den zwei Spitzen zur Innenseite) und schrauben Sie diese fest (Abb. 7). Mit etwas Schnur den Braten (Fleisch, Huhn, usw.) binden und ihn durchstießen, dabei aufpassen, das Fleisch gut zu zentrieren. Die zweite Gabel immer mit den nach innen gerichteten Spitzen gleiten lassen. Wenn nötig die erste Gabel ausschrauben, um den Braten auf dem Spieß zu zentrieren und die beiden Gabeln blockieren.
- 3 Stecken Sie das Ende des Spießes in den Hohlraum, der sich entsprechend der linken motorisierten Halterung befindet (Abb. 8). Das gegenüberliegende Ende auf die rechte Halterung legen (Abb. 9).

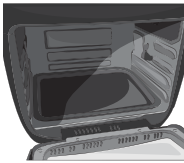
Garen Sie die Speisen wie im Abschnitt "Gebrauchsanweisung" beschrieben.

- 4 Drücken Sie die Taste der Korb- und Spießdrehung (⌚). Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein. Um die Drehung jederzeit zu stoppen, drücken Sie die Taste der Korb- und Spießdrehung (O).

Am Ende des Garens den Spieß mit der Gabel (N) von der Seite der rechten Halterung anheben und dann das andere Ende aus der linken motorisierten Halterung herausziehen (Abb. 10).

KOCHEN MIT DEN KORB

- 1 Um die Korbtür zu öffnen, heben Sie den Haken nach oben (Abb. 11).
- 2 Legen Sie die Lebensmittel in den Korb.
- 3 Die Korbtür schließen.



Für die Speisen, die im Heißluft-Modus gekocht werden, stellen Sie den Fettabfänger in die unterste Ebene des Garraums.

Achtung

Es besteht die Gefahr, dass Lebensmittel in den Garraum fallen. Während der Drehung kann die im Korb enthaltene Speise herunterfallen. Überprüfen Sie, ob die Korbtür geschlossen ist.

- 4 Entfernen Sie das Grillrost (J). Den Fettabfänger (K) auf die unterste Ebene des Garraums stellen (Abb. 6).
- 5 Stecken Sie das Ende der Korbachse in den Hohlraum an der linken motorisierten Halterung (Abb. 13). Legen Sie das andere Ende auf die rechte Halterung.

Garen Sie die Speisen wie im Abschnitt "Gebrauchsanweisung" beschrieben.

- 6 Drücken Sie die Taste der Korb- und Spießdrehung (⌚). Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein. Um die Drehung jederzeit zu stoppen, drücken Sie die Taste der Korb- und Spießdrehung (O).

Am Ende des Garens den Korb mit der Gabel (N) von der Seite der rechten Halterung anheben und dann das andere Ende aus der linken motorisierten Halterung herausziehen (Abb. 14).

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung

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

Achtung

Stromschlaggefahr. Das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Achtung

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

Keine Scheuermittel für die Reinigung des Gerätes verwenden.

Reinigung des Geräts

Vor jedem Gebrauch eventuelle Speisereste oder Krümel aus dem Ofen entfernen.

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

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

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



Achtung

Sachschadengefahr. Sauerstoffe müssen immer aus den metallischen Teilen entfernt werden. Die Sauerstoffe, wie Zitronensaft, Tomatenkonserve, Essig oder ä, wenn lange anhaften, beschädigen das Email und lassen es matt werden.

Keine Scheuermittel oder Metallgegenstände zur Reinigung verwenden, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.

Zur Reinigung der inneren Oberflächen nie Produkte verwenden, die das Aluminium zersetzen (Spray-Reinigungsmitteln) und die Wände nie mit scharfen Gegenstände kratzen.

Das Gerät nicht in der Spülmaschine spülen.

Nach jedem Gebrauch, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen mit Seife und Wasser mit einem feuchten Schwamm.

Außen mit einem weichen Tuch wischen.

Reinigung der Bestandteile

Die Grillroste, der Fettabfänger, der Korb und der Spieß können in der Spülmaschine gereinigt werden. Alternativ kann man ein normale Spülmittel und einen weichen nicht scheuernden Schwamm verwenden.

Um Lebensmittelreste auf dem Korb zu enthärten, können Sie einen Behälter mit heißem Wasser füllen. Einige Tropfen Spülmittel dazu geben. Den Korb einschieben und 10 Minuten lang wirken lassen. Spülen und trocknen.

Die Gerätetür kann abgenommen und in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

- Die Klappe öffnen.
- Bewegen Sie den Schieber (H) nach links und ziehen Sie die Tür aus der linken Halterung (Abb. 15).
- Ziehen Sie die Tür nach rechts, um sie von der rechten Halterung zu lösen.

Führen Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge durch, um die Tür wieder aufzustellen.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht	Der Stecker wurde nicht in die Stromdose eingesteckt.	Anschließend den Stecker in eine Steckdose mit Erdleitung stecken.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Den Timerknopf drehen. Die gewünschte Garzeit einstellen
	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür fest.
Die Zutaten sind nicht fertig	Es sind zu viele Lebensmittel vorhanden	Geben Sie weniger Lebensmittel hinein. kleinere Mengen sind leichter zu garen.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Gartemperatur. Drehen Sie den Temperaturregler.
	Die eingestellte Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Garzeit verlängern. Den Timerknopf drehen.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht	Einige Sorte Zutaten müssen mehrmals während des Kochens gerührt werden.	Die Zutaten, die nach oben steigen oder die von anderen Zutaten gedeckt werden (Kartoffeln), müssen während des Kochens gerührt werden.
Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden gerade Snack Sorten, die mit traditionellen Methoden gekocht werden müssen.	Verwenden Sie Backwaren oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Garraum stellen.
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Sie bereiten fettere Zutaten vor	Wenn Sie zu fetthaltige Lebensmittel frittieren, wird mehr Öl auf dem Fettabfänger abgelegt. Während des Kochens generiert das Öl einen Rauch, der weißer als sonst ist. Dies hat keine Wirkung auf der Vorbereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Im Behälter sind Fettreste aus den vorherigen Kochprozessen geblieben.	Weißer Rauch entsteht durch Erwärmung des Fetts oder Öls auf den Heizelementen. Reinigen Sie den Garraum nach Gebrauch gründlich. Bedienung bei kaltem Gerät.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die frischen Kartoffeln, die als Stäbchen geschnittenen Kartoffeln, sind nicht gleichmäßig gebraten.	Sie verwenden eine Art Kartoffeln, die nicht zum Braten geeignet sind.	Verwenden Sie bitte frische Kartoffeln und rühren sie sie während des Kochens.
	Vor dem Braten, die Kartoffeln waschen und trocknen	Die Kartoffeln waschen und die ganze Stärke entfernen, die sich auf die Oberfläche der Kartoffeln gelagert hat.
Die frischen, in Stäbchen geschnittenen Kartoffeln sind knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Wassermenge ab, die die Kartoffeln enthalten und der Ölmenge, mit der Sie die Kartoffeln zubereitet haben.	Bevor man das Öl hinzufügt, soll die Kartoffeln außen gut getrocknet sein.
		Die Kartoffeln in Stäbchen schneiden, damit sie knuspriger werden.
		Etwas mehr Öl hinzugeben, damit die Kartoffeln knuspriger werden.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

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

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



Peligro para los niños



Advertencia relativa a quemaduras



Peligro debido a electricidad



Atención – daños materiales



Peligro de daños debidos a otras causas

USO PREVISTO

Se puede utilizar el aparato para cocinar los alimentos. El aparato no es adecuado para cocinar alimentos líquidos. Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el fabricante que se exime de toda responsabilidad por daños de cualquier tipo causados por un uso impropio del aparato. Cualquier modificación del aparato anulará la garantía.

RIESGOS RESTANTES



Atención

Peligro de electrocución. Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.



Atención

Peligro de quemaduras. No toque la bandeja de goteo, el asador, la cesta y las partes metálicas del aparato en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

- Este aparato está destinado a una utilización doméstica o similar, como por ejemplo:
 - en las zonas para cocinar reservadas al personal en las tiendas, oficinas y otros ambientes profesionales;
 - en las fincas agrícolas;
 - el uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y residencias;
 - en ambientes del tipo "bed and breakfast".
- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en este manual de instrucciones.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no

concierno los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Asistencia Autorizado.

- El uso de accesorios no aconsejados o no proporcionados por el constructor del aparato puede comportar riesgos de incendio, electrocución o daños a las personas.
- El aparato cumple con el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 relativo a los materiales en contacto con alimentos.

Peligro para los niños


- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con escasos experiencia o conocimiento, pueden utilizar este aparato sólo bajo vigilancia o después de haber sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y sus posibles peligros.
- 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.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Coloque el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Evite que algún niño haga caer el aparato agarrándose al cable de alimentación.
- Si se decide dejar de utilizar el aparato, antes de tirarlo a la basura se recomienda cortar el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizarlo para sus juegos.

Advertencia relativa a quemaduras

- Peligro de quemaduras. No toque las partes metálicas del aparato ni el cristal de la puerta durante el uso y en los minutos que siguen su apagado. Toque sólo la manija de la puerta. Esperar a que las partes calientes se enfríen.
- Cuando el aparato no está funcionando desenchufe la clavija de la toma de corriente. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- No mueva el aparato cuando todavía contiene comida.
- Introduzca los ingredientes, siempre y sólo en las rejillas o en la cesta para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- No bloquee las tomas de aire.
- No llene la bandeja de goteo con aceite. Peligro de incendio.
- Durante el uso, aire y vapor calientes salen de la toma de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.
- Al abrir la puerta del aparato, también salen aire y vapor calientes. Mantenga las

manos y el rostro alejados de la puerta.

- Si sale humo negro de la toma de aire, apague el aparato inmediatamente. Desconecte la clavija de la toma de corriente. Espere que termine la salida de humo de la toma de aire. Retire los alimentos del cuerpo del aparato.

-  Atención: superficie caliente.



Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica controle que la tensión indicada en la etiqueta corresponda a la tensión de la red local.
- Si el aparato va a ser utilizado en un país diferente de aquel en el que se compró, hay que controlar su idoneidad eléctrica en un Centro de Servicio Técnico.
- Se decidir utilizar uma extensão elétrica, esta deverá ser apropriada para a potência do aparelho, a fim de evitar perigos ao operador e para a segurança do ambiente onde é utilizado.
- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- No utilicen el aparato si tienen las manos mojadas o están descalzos.
- No use el aparato si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso. Todos los arreglos, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuados exclusivamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para evitar cualquier riesgo.
- No conecte ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- El aparato y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con superficies calientes.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No deje rozar el cable de alimentación en esquinas o partes afiladas.
- No desplace el aparato tirándolo por el cable de alimentación.
- En caso de tormenta desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.




Atención – daños materiales

- Desenrolle siempre por completo el cable de alimentación antes de la utilización.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o con instalaciones con control remoto.
- Para no comprometer la seguridad del aparato, hay que utilizar sólo piezas de repuesto y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
- Después de haber desconectado de la toma de corriente el enchufe del cable de alimentación eléctrica y después de que todas las partes se hayan enfriado, se podrá limpiar el aparato exclusivamente con un paño no abrasivo apenas humedecido con agua. No utilice solventes que dañen las partes de plástico.




- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- Antes de guardar el aparato desconecte siempre el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Espere que las partes calientes estén frías.
- No deje nunca el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).
- No use el aparato en un espacio al aire libre.
- No desmonte el aparato. No hay partes internas que se utilicen o que haya que limpiar.
- Guarde el aparato al cubierto, en un lugar fresco y seco.



Peligro de daños debidos a otras causas

- Encienda el aparato sólo cuando está en su posición de trabajo.
- No deje sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Cuando tenga que ausentarse, aunque sea por poco tiempo, apague el aparato y desconecte siempre el cable de alimentación de la toma de corriente eléctrica.
-  Para la eliminación correcta del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE se ruega leer la hoja relacionada anexa al producto.
- **GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.**

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Cuerpo del aparato	L - Cesta
B - Compartimento de cocción	M - Soporte para asador
C - Cable de alimentación	N - Pincho de extracción del soporte para asador y de la cesta
D - Puerta	O - Botón de rotación de la cesta con testigos luminosos
E - Mango	 testigo de funcionamiento
F - Soporte motorizado izquierdo	 botón-testigo de rotación de la cesta/soporte asador y de encendido de la luz interna
G - Soporte derecho	 Indicador de la temperatura
H - Botón de desbloqueo de la puerta	P - Selector de programación del tiempo de cocción
I - Mango para el transporte	Q - Mando para la regulación de la temperatura
J - Rejilla (3 piezas)	R - Toma de aire
K - Bandeja de goteo	

Datos de identificación

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

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

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO



Atención

Peligro de daños materiales. No cubra las partes internas del aparato con papel de aluminio para evitar dañar seriamente el funcionamiento del termostato.

- Retire los materiales de embalaje del aparato.
- Colocar el aparato sobre una superficie horizontal y lejos del agua. El aparato se debe utilizar y guardar en una superficie estable y resistente a las altas temperaturas.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación.

Controle que la tensión de la red doméstica sea igual que la indicada en la tarjeta con los datos técnicos del aparato.



Atención

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

No coloque ningún objeto sobre la puerta cuando está abierta.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave las rejillas (J), la bandeja de goteo (K), la cesta (L) y el asador (M). Las rejillas, la bandeja de goteo, la cesta y el asador se pueden lavar en el lavavajillas. Como alternativa, utilizar un detergente para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Ver el párrafo "Limpieza del aparato".

A la primera utilización se recomienda mantener encendido el aparato durante unos minutos para eliminar el olor a "nuevo".

- 1 Gire el mando de control de la temperatura (Q) a la posición máxima.
- 2 Para encender el aparato, gire el pomo del temporizador (P). Deje funcionar el aparato en un ambiente aireado durante al menos 15 minutos.
- 3 Para apagar el aparato gire el pomo del temporizador (P) en la posición 0.

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

INSTRUCCIONES DE USO



Atención

Peligro de daños materiales. No introduzca alimentos que pueden gotear durante la cocción. Además de hacer difícil la limpieza, pueden causar un incendio. Limpie el compartimento de cocción de los eventuales restos de alimentos o migas antes de cada uso.

Peligro de rotura del cristal. No vierta agua sobre el cristal de la puerta cuando está caliente. No apoye ningún objeto sobre el cristal de la puerta cuando está abierta.

No coloque ningún objeto sobre el aparato durante su funcionamiento.



Atención

Peligro de electrocución. No ponga tenedores u otros utensilios dentro del aparato. Esta operación puede dañar las resistencias del dispositivo y crear un peligro de choque eléctrico.






Atención

Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento las piezas metálicas y de vidrio están calientes: toque sólo la manija de la puerta.

No caliente ningún alimento en su propio envase (botella, caja etc.).

- 1 Coloque los alimentos que se cocinan en la rejilla (J) o en la bandeja de goteo (K). Es posible utilizar una sola rejilla (Fig. 4) o las tres rejillas simultáneamente (Fig. 5).

	<p>Bandeja de goteo para asar, hornear, dorar. Ideal para pollo asado, carne roja, verduras gratinadas, bizcocho y todos los alimentos horneados</p>
	<p>Rejilla (3 piezas) para secar, freír con aire, dorar, tostar. Ideal para pan, patatas, carne, pescado, frutas, verduras</p>
	<p>Para todos los alimentos que pueden gotear durante la cocción con rejilla, coloque la bandeja de goteo en el nivel más bajo</p>

Si cocina los alimentos con aceite, utilice dos hojas de papel de aluminio para evitar salpicaduras de aceite caliente en las resistencias del compartimento de cocción. Ponga una hoja en la bandeja de goteo, o en la rejilla, y con la otra cubra los alimentos.

Si usted está cocinando la comida con la rejilla o con la cesta, distribuya uniformemente el aceite en los alimentos para que queden más crujientes y dorados. Posteriormente, coloque los alimentos a cocinar en la rejilla o en la cesta.

Si cocina los alimentos con la rejilla, con el asador o con la cesta, ponga también la bandeja de goteo en el nivel más bajo del compartimento de cocción para recoger las grasas. Para evitar humos, olores e incrustaciones es aconsejable verter un poco de agua en la bandeja de goteo.



Es posible precalentar los alimentos por unos 3-5 minutos antes de programar el tiempo de cocción, o bien añadir directamente el tiempo de calentamiento al de cocción.

2 Coloque la rejilla (J) o la bandeja de goteo (K) con los alimentos preparados previamente, dentro del compartimento de cocción.

Coloque la rejilla o la bandeja de goteo de manera que los alimentos estén a una distancia de al menos 2 cm de las resistencias posicionadas en la parte superior del compartimento de cocción.

No sobrecargue las rejillas, la bandeja de goteo o la cesta con muchos alimentos. Respete la cantidad máxima permitida indicada en la tabla.

- 3 Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
- 4 Para encender el aparato, gire el pomo del temporizador (P). Seleccione el tiempo de cocción deseado. El temporizador es ajustable hasta 60 minutos.
- 5 El indicador de funcionamiento (⏻) se enciende y el horno empieza la cocción. Al final del tiempo programado, el indicador luminoso se apaga.
- 6 Gire el mando de control de la temperatura (Q). Seleccione la temperatura de cocción deseada. El intervalo de temperatura es de 80-200 grados.

- 7 El indicador de temperatura lista () se enciende. Cuando el aparato alcanza la temperatura deseada, el indicador luminoso () se apaga.
- 8 Durante la cocción es posible encender la luz interna a través de la tecla (O). Al ponerse en funcionamiento el aparato, la ventilación también arranca automáticamente. El aire caliente ventilado asegura una distribución uniforme de la temperatura y permite una cocción uniforme en varias alturas a la vez sin mezclar los olores. El aparato se puede poner en pausa durante el funcionamiento, por ejemplo para mezclar los ingredientes durante el proceso de cocción.



Atención

Peligro de daños materiales. No ponga tenedores u otros utensilios dentro del aparato. Esta operación puede dañar las resistencias del dispositivo y crear un peligro de choque eléctrico.

- 9 Para apagar el aparato gire el pomo del temporizador (P) en la posición 0. Las resistencias se apagan.

Al final de la cocción el aparato emite una señal acústica y se apaga. Si los ingredientes no están listos vuelva simplemente a introducir todo en el compartimento de cocción y programe el temporizador por unos minutos.

El dispositivo está equipado con la función de apagado automático. Si durante la cocción **se abre la puerta, las resistencias y la luz interna se apagan automáticamente. Cuando se vuelve a cerrar la puerta, el aparato reanuda el funcionamiento normal y la luz interna se enciende automáticamente, si previamente había sido activada.**



Atención

Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento las piezas metálicas y de vidrio están calientes: toque sólo la manija de la puerta. Para extraer la rejilla o la bandeja de goteo utilice guantes o paños para evitar quemaduras. Para quitar la cesta o el asador utilice el pincho en dotación para evitar quemaduras. No toque las resistencias.


- 10 Desconecte la clavija de la toma de corriente.
11 Abrir la puerta.



Atención

Peligro de quemaduras. Al abrir la puerta del aparato también salen aire y vapor calientes. Mantenga las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.

- 12 Para extraer la rejilla o la bandeja de goteo utilice guantes o paños.
13 Vierta los alimentos en un plato. Servir en la mesa.

Durante la cocción, se notará que el indicador de la temperatura () se enciende y se apaga periódicamente. Esto es debido a que el termostato interviene para mantener la temperatura de cocción correcta. Para cambiar el tiempo y la temperatura durante el proceso de cocción, utilice los pomos de control.

Los ingredientes cocinados deben ser dorados y no marrones o negros. Elimine de los alimentos los eventuales restos de quemado.

Para sacar los ingredientes anchos o frágiles de la cesta, utilice pinzas para alimentos. Cuando haya terminado de cocinar los ingredientes, el aparato se puede volver a utilizar inmediatamente para preparar otros alimentos.

Consejos de preparación

Si lo desea, puede precalentar el aparato sin ingredientes.

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 un resultado crujiente unte con aceite las patatas frescas o congeladas antes de cocinarlas.

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

La cantidad óptima para preparar unas patatas fritas crujientes es de unos 700 gramos.








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

No cocine alimentos demasiado grasos.

Se puede utilizar el aparato para calentar alimentos ya cocidos. Ajuste la temperatura a 150°C por un tiempo de 10 minutos.

Programas preestablecidos

La tabla siguiente indica los programas preestablecidos presentes en el panel de control.

		Temperatura (°C)	Tiempo (min)
 200 °C 15-20min	patatas fritas congeladas	200	15-20
 200 °C 18-20min	dulces	200	18-20
 200 °C 18-20min	pescado	200	18-20
 200 °C 30-40min	pollo asado	200	30-40
 200 °C 18-25min	brochetas	200	18-25
 180 °C 10-15min	carne roja	180	10-15
 180 °C 20-30min	pollo	180	20-30

180°C
12-18min

crustáceos

180

12-18

Cada símbolo corresponde a un programa de cocción. El programa está configurado con una temperatura y un tiempo de cocción recomendado según el tipo de alimento. El tiempo de cocción es aproximativo, también depende del espesor y de la cantidad de comida. Es posible también cambiar el tiempo y la temperatura de los programas de cocción preestablecidos.

	Cantidad min-máx (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	informaciones
Patatas y patatas fritas				
Patatas fritas cortadas finas congeladas	600-700	15-20	200	
Patatas finas cortadas espesas congeladas	600-700	20-25	200	
Gratinado de patatas	800-1000	25-30	200	
Carne y aves				
Filete	500-800	10-15	180	
Costillas de cerdo	500-800	10-15	180	
Hamburguesas	400-800	10-15	180	
Rollitos de salchicha	400-800	13-15	200	
Muslos de pollo	400-800	25-30	180	
Pechuga de pollo	400-800	15-20	180	
Pollo	500-1000	30-40	200	
Aperitivos				
Rollitos primavera	500-800	8-10	200	Utilizar productos precocidos
Nuggets de pollo conge- lados	500-1000	6-10	200	Utilizar productos precocidos
Barritas de pescado congeladas	500-800	6-10	200	Utilizar productos precocidos
Alimentos empanados congelados				
Tentempiés de queso	500-800	8-10	180	Utilizar productos precocidos
Verduras rellenas	400-800	10	160	

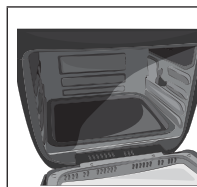
	Cantidad min-máx (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	informaciones
Alimentos horneados				
Tartas	800	20-25	160	Utilice una bandeja de horno
Quiche	800	20-22	180	Utilice una bandeja de horno / una fuente para hornear
Muffins (magdalenas)	800	15-18	200	Utilice una bandeja de horno
Tentempiés dulces	800	20	160	Utilice una bandeja de horno / una fuente para hornear
Secado de alimentos				
Frutas, verduras, carne, pescado, pan	500-700	6-12 horas	80	Utilice las tres rejillas en dotación (J)

Función de autoapagado

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a "0" el aparato suena y se apaga automáticamente. El sistema de ventilación se apaga unos segundos después. Si se abre la puerta durante el proceso de cocción el aparato se apagará automáticamente. Cuando se vuelve a cerrar la puerta, el aparato reanuda el funcionamiento normal y la luz interna se enciende automáticamente.

COCCIÓN CON ASADOR

- 1 Retire la rejilla (J). Coloque la bandeja de goteo (K) en el nivel más bajo del compartimento de cocción (Fig. 6).



Para todos los alimentos que se cocinan con el asador, coloque la bandeja de goteo en el nivel más bajo

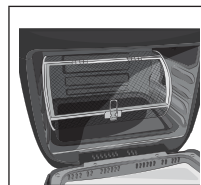
- 2 Haga deslizar uno de los pinchos en el asador (M) (las dos puntas hacia el interior) y enrósquelo para bloquearlo (Fig. 7). Ate con una cuerda el asado (carne, pollo, etc) y pínchelo asegurándose de que la carne está bien centrada. Deslice el segundo pincho siempre con las puntas hacia el interior. Si es necesario, desenrosque el primer pincho para centrar la carne en el asador y bloquee los dos pinchos.
- 3 Introduzca el extremo del asador en la cavidad situada en correspondencia con el soporte motorizado izquierdo (Fig. 8). Coloque el extremo opuesto en el soporte derecho (Fig. 9). Proceda con la cocción de los alimentos como se describe en el párrafo «Instrucciones de uso».
- 4 Presione el botón de rotación del asador o de la cesta (⌚). La luz interna se encenderá auto-

máticamente. Para detener la rotación en cualquier momento presione el botón de rotación del asador o de la cesta (O).

Al final de la cocción, utilice el tenedor (N) para levantar el asador del lado derecho y luego extraiga el otro extremo del soporte motorizado izquierdo (Fig. 10).

COCINAR CON LA CESTA

- 1 Para abrir la puerta de la cesta levante el gancho hacia arriba (Fig. 11).
- 2 Introduzca los alimentos.
- 3 Cierre la puerta de la cesta.



Para todos los alimentos que se cocinan en el modo fritura con aire, coloque la bandeja de goteo en el nivel más bajo

Atención

Peligro de caída de alimentos en el compartimento de cocción. Durante la rotación los alimentos contenidos dentro de la cesta pueden caer. Compruebe que la puerta de la cesta esté cerrada.

- 4 Retire la rejilla (J). Coloque la bandeja de goteo (K) en el nivel más bajo del compartimento de cocción (Fig. 6).
- 5 Introduzca el extremo del eje de la cesta en la cavidad situada en correspondencia con el soporte motorizado izquierdo (Fig. 13). Coloque el extremo opuesto en el soporte derecho.

Proceda con la cocción de los alimentos como se describe en el párrafo «Instrucciones de uso».

- 6 Presione el botón de rotación del asador o de la cesta (↻). La luz interna se encenderá automáticamente. Para detener la rotación en cualquier momento presione el botón de rotación del asador o de la cesta (O).

Al final de la cocción, utilice el pincho (N) para levantar la cesta del lado del soporte derecho y luego extraiga el otro extremo del soporte motorizado izquierdo (Fig. 14).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención

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

Atención

Peligro de electrocución. No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos.

Atención

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

No utilice utensilios abrasivos para limpiar el aparato.

Limpieza del aparato

Antes de cada uso limpie el horno de eventuales residuos de alimentos o migas.

Limpie las partes de plástico con un paño húmedo no abrasivo y secalas con un paño seco.

Limpie la parte interna del aparato con un paño no abrasivo, mojado en agua caliente. Seque las superficies.

Limpie las resistencias con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.



Atención

Peligro de daños materiales. No deje sustancias ácidas en las superficies de metal. Si se dejan por un largo tiempo sustancias ácidas como jugo de limón, puré de tomate, vinagre y similares, afectan al esmalte que se vuelve opaco.

No usar detergentes abrasivos o útiles metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento.

Para limpiar el interior de las superficies no utilice nunca productos que corroen el aluminio (detergentes en botes de spray) ni friegue las paredes con objetos afilados o puntiagudos.

No lave el aparato en el lavaplatos.

Al final de cada utilización, después de que el aparato se haya enfriado completamente, limpie las superficies interiores con agua y jabón, utilizando una esponja húmeda.

Limpie el exterior con un paño suave.

Limpieza de los componentes

Las rejillas, la bandeja de goteo, la cesta y el asador se pueden lavar en el lavavajillas. Como alternativa, utilizar un detergente para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.

Para ablandar los residuos de comida en la cesta es posible llenar un recipiente con agua caliente.

Añada una gotas de detergente. Introduzca la cesta y déjela por 10 minutos. Lave y seque.

La puerta del aparato puede desmontarse para lavarla en el lavavajillas.

- Abrir la puerta.
- Desplace el cursor (H) hacia la izquierda y saque la puerta del soporte izquierdo (Fig. 15).
- Tire la puerta hacia la derecha para liberar la puerta del soporte derecho.

Efectúe estas operaciones en orden inverso para volver a montar la puerta.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona	La clavija no está enchufada.	Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Gire el pomo del temporizador. Seleccione el tiempo de cocción deseado
	La puerta no está cerrada correctamente.	Cierre bien la puerta del aparato.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Los ingredientes no están listos	La cantidad de ingredientes es demasiado alta	Ponga menos ingredientes. Una cantidad menor se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción. Gire el mando de control de la temperatura.
	El tiempo de preparación programado es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción. Gire el pomo del temporizador.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente	Algunos tipos de ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba o que están cubiertos por otros deben ser mezclados durante la cocción.
Las tapas fritas no quedan crujientes.	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilice aperitivos horneados o úntelos con aceite antes de colocarlos en el compartimento de cocción.
Un humo blanco sale del aparato.	Está preparando ingredientes más grasos	Al freír ingredientes más grasos, se deposita más aceite en la bandeja de goteo. El aceite produce humo blanco más de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera la preparación de los ingredientes o el aparato.
	En el contenedor han quedado restos de las cocciones precedentes.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa o del aceite presente en las resistencias. Limpie minuciosamente el compartimento de cocción después del uso. Operación que hay realizar cuando el aparato está frío.
Las patatas crudas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.	No se está utilizando el tipo de patatas adecuado para freír.	Utilice patatas crudas y asegúrese de darles vueltas durante la cocción.
	Enjuague y seque las patatas antes de freírlas	Enjuague las patatas y quite todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.
Las patata crudas, cortadas en bastones, no están crujientes al sacarlas de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen las patatas y de la cantidad de aceite con el que se han preparado las patatas.	Controle que ha secado bien el agua del exterior de las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en bastoncitos más finos para que queden más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.

A PROPÓSITO DESTE MANUAL

Mesmo se os aparelhos foram realizados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar 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 marcadas com os 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

Pode-se usar o aparelho para cozinhar os alimentos. O produto não é apropriado para cozinhar alimentos líquidos. Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo fabricante, o qual não assume nenhuma responsabilidade por danos de qualquer natureza gerados pelo uso impróprio do aparelho. Se o aparelho for modificado, a garantia perderá sua validade.

RISCOS RESÍDUOS



Atenção

Perigo de choque elétrico. Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos.



Atenção

Perigo de queimaduras. Não tocar a bandeja, as grelhas, o espeto ou o cesto e as partes metálicas do aparelho nos minutos que seguem seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

- Este aparelho destina-se às aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - nas áreas onde se pode cozinhar, em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - em quintas;
 - utilização por parte de clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial;
 - em ambientes tipo bed and breakfast.
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.
- Recomenda-se guardar a embalagem original, visto que não é efectuada a

assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.

- A utilização de acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante do aparelho pode comportar riscos de incêndio, choque elétrico ou danos a pessoas.
- O aparelho está conforme com o regulamento (EC) No 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contacto com alimentos.



Perigo para as crianças


- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou pouca experiência ou conhecimento somente se observados e após orientação de como utilizar de modo seguro o aparelho e saber quais são os possíveis perigos.
- 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 atuarem sob orientação de um adulto.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Posicione o aparelho de modo que as crianças não consigam tocar as partes quentes.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Evitar que uma criança, ao brincar com o cabo de alimentação, possa provocar a queda do aparelho.
- No momento em que decidir não utilizar mais o aparelho, recomendamos cortar o cabo de alimentação para que não possa mais funcionar. Recomendamos fazer com que suas partes susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para brincar, tornem-se inócuas.



Aviso relativo a queimaduras

- Perigo de queimaduras. Não tocar as partes metálicas do aparelho e o vidro da portinhola durante o uso e nos minutos que seguem seu desligamento. Tocar somente a pega da portinhola. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Quando o aparelho não estiver funcionando, desligar a ficha da tomada de corrente elétrica. Deixar esfriar o aparelho antes de efetuar a limpeza.
- Não mover o aparelho quando ainda houver algum alimento dentro do mesmo.
- Inserir os ingredientes, sempre e somente nas grelhas ou no cesto para evitar o contato entre os alimentos e as resistências elétricas.
- Não obstruir as entradas de ar.
- Não encher a bandeja 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 a portinhola do aparelho for aberta, ocorrerá a saída inclusive de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe da portinhola.
- Se houver saída de fumo preto pela entrada do ar, desligar o aparelho imediatamente. Desligar a ficha da tomada de corrente. Aguardar que a saída de fumo da entrada de ar termine. Extrair a comida do corpo do aparelho.
-  Atenção: superfície quente.



Perigo devido à electricidade

- Antes de conectar o aparelho à rede de alimentação, certificar-se que a tensão indicada na placa corresponda àquela da rede local.
- Se o aparelho for utilizado em um país diferente do país em que foi comprado, deve-se verificar a idoneidade elétrica do aparelho contactando um Centro de Assistência Técnica.
- Se decidir utilizar uma extensão elétrica, esta deverá ser apropriada para a potência do aparelho, a fim de evitar perigos ao operador e para a segurança do ambiente onde é utilizado.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada a terra.
- Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
- Não usar o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluída a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por Centros de Assistência Ariete ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer perigo.
- Não ligar nenhum outro aparelho com potência elevada (aquecedores, ferros de engomar, radiadores etc) na mesma ficha de corrente. Perigo de sobrecarga elétrica.
- O aparelho e o cabo de alimentação não devem entrar em contato com superfícies quentes.
- Não desligar a tomada do ponto de corrente puxando-a pelo cabo.
- Não deixar o cabo de alimentação em contacto com cantos vivos ou partes cortantes.
- Não deslocar o aparelho puxando-o pelo cabo de alimentação.
- Em caso de temporais, desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente.



Atenção - danos materiais

- Desenrolar sempre o cabo de alimentação antes do uso.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar somente peças de

reposição e acessórios originais, aprovados pelo fabricante.




- Após ter desligado a tomada do cabo de alimentação eléctrica do ponto de corrente e após todas as partes terem esfriado, o aparelho poderá ser limpo exclusivamente com um pano não abrasivo humedecido em água. Nunca usar solventes que danifiquem as partes de plástico.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (tecidos, cortinas).
- Antes de guardar o aparelho, desligar sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada de corrente. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc).
- Não utilizar o aparelho a céu aberto.
- Não desmontar o aparelho. Não há partes internas a utilizar ou limpar.
- Colocar o aparelho em lugar coberto, fresco e seco.



Perigo de danos devidos a outras causas

- Ligar o aparelho apenas quando este estiver na posição de trabalho.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.
- Quando estiver ausente, mesmo por pouco tempo, desligue o aparelho e desligue sempre o cabo de alimentação eléctrica da tomada de corrente.
- ✗ Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU rogamos que seja lido o relativo folheto que acompanha o produto.
- CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Corpo do aparelho	L - Cesto
B - compartimento de cozedura	M - Espeto para assado
C - Cabo de alimentação	N - Garfo para extrair o espeto e o cesto
D - Portinhola	O - Botão de rotação do cesto com sinalizadores luminosos
E - Pega	 sinalizador luminoso de funcionamento
F - Suporte motorizado esquerdo	 botão-sinalizador de rotação do cesto/espeto e de acendimento da luz interna
G - Suporte direito	 sinalizador luminoso da temperatura
H - Botão de desbloqueio da portinhola	P - Manípulo de programação do tempo de cozedura
I - Pega para transporte	Q - Botão de regulação da temperatura
J - grelha (3 peças)	R - Entrada de ar
K - Bandeja	

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



Atenção

Perigo de danos materiais. Não cobrir as partes internas do aparelho com folhas de alumínio para evitar danos graves ao funcionamento do termostato.

- Remover os materiais de embalagem do aparelho.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana e longe da água. O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável e resistente a altas temperaturas.
- Desenrolar totalmente o cabo de alimentação.

Certificar-se que a tensão da rede doméstica seja igual à indicada na chapa dos dados técnicos do aparelho.



Atenção

Perigo de danos materiais. Posicionar o aparelho a uma distância de pelo menos 10 cm das paredes, móveis ou outros aparelhos.

Não apoiar nenhum objeto na porta quando esta estiver aberta.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar as grelhas (J), a bandeja (K), o cesto (L) e o espeto (M). as grelhas, a bandeja, o cesto e o espeto podem ser lavados na máquina lava-louça. Como alternativa, utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva. Consultar o parágrafo “Limpeza do aparelho”.

Ao primeiro uso aconselhamos deixar o aparelho ligado por alguns minutos para eliminar o cheiro de “novo”.

- 1 Girar o manípulo de regulação da temperatura (Q) até o máximo.
- 2 Para ligar o aparelho, girar o manípulo do timer (P). Fazer com que o aparelho funcione em ambiente arejado por pelo menos 15 minutos.
- 3 Para desligar o aparelho, girar o manípulo do timer (P) até a posição 0.

Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, pode-se sentir um pouco de cheiro de fumaça: não se preocupe, isto é perfeitamente normal pois algumas peças foram levemente lubrificadas; após algum tempo isto não ocorrerá mais. Isto não terá nenhum efeito sobre o funcionamento do aparelho.

INSTRUÇÕES PARA O USO



Atenção

Perigo de danos materiais. Não inserir alimentos que podem pingar durante a tostagem. Além de tornar mais difíceis as operações de limpeza, podem ser causa de incêndios. Antes do uso, limpar o compartimento de cozedura eliminando possíveis resíduos de comida ou migalhas.

Perigo de ruptura do vidro. Não jogar água no vidro da porta quando esta estiver quente. Não apoiar nenhum objeto sobre o vidro da portinhola quando estiver aberta.

Não posicionar nenhum objeto sobre o aparelho durante o seu funcionamento.



Atenção

Perigo de choque elétrico. Não inserir garfos ou outros utensílios no interior do aparelho. Esta operação pode causar danos às resistências do aparelho e criar o perigo de choque elétrico.



Atenção



Perigo de queimaduras. Durante o funcionamento as partes metálicas e o vidro estarão quentes: tocar somente a pega da porta.

Não aquecer nenhum alimento com a própria confeção (garrafa, caixa etc).

- 1 Posicionar os alimentos a cozer na grelha (J) ou dentro da bandeja (K). É possível utilizar uma só grelha (Fig. 4) ou as outras três grelhas contemporaneamente (Fig. 5).



Bandeja para assar, cozer ao forno, gratinar. Ideal para frango assado, carnes vermelhas, verduras gratinadas, pão de ló e todas as preparações para forno

	<p>grelha (3 peças) para secar, fritar a ar quente, dourar, tostar. Ideal para pão, batatas, carne, peixe, frutas, verduras</p>
	<p>Para todos os alimentos que podem gotejar durante a cozedura com grelha, posicionar a bandeja ao nível mais baixo</p>

No caso de cozedura dos alimentos com óleo, utilizar duas folhas de alumínio para evitar salpicos de óleo quente nas resistências do compartimento de cozedura. Colocar uma folha sobre a bandeja ou sobre a grelha e um para cobrir a comida.

No caso de cozedura dos alimentos com grelha ou com o cesto, distribuir uniformemente o óleo sobre os alimentos para obter uma base estaladiça e dourada. Em seguida, posicionar os alimentos a preparar sobre a grelha ou no cesto.

No caso de cozedura dos alimentos com a grelha, com o espeto ou com o cesto, inserir também a bandeja ao nível mais baixo do compartimento de cozedura para recolher as gorduras. Para evitar fumos, mau cheiro e incrustações, é aconselhável colocar um pouco de água na bandeja.

É possível pré-aquecer os alimentos por 3-5 minutos antes de programar o tempo de cozedura, ou pode-se adicionar diretamente o tempo de aquecimento ao tempo de cozedura.

2 Posicionar a grelha (J) ou a bandeja (K) com os alimentos preparados anteriormente no interior do compartimento de cozedura.

Posicionar a grelha ou a bandeja de modo que os alimentos fiquem a uma distância de, no mínimo 2 cm das resistências que se encontram na parte superior do compartimento de cozedura.

Não sobrecarregar as grelhas, a bandeja ou o cesto com muita comida. Respeitar a quantidade máxima permitida indicada na tabela.

- 3 Ligue a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
- 4 Para ligar o aparelho, girar o manípulo do timer (P). Programar o tempo de cozedura desejado. O timer é regulável até 60 minutos.
- 5 O sinalizador luminoso de funcionamento (⏻) acende-se e o forno dá início à cozedura. Ao terminar o tempo programado, o sinalizador luminoso apaga-se.
- 6 Girar o manípulo de regulação da temperatura (Q). Programar a temperatura de cozedura desejada. O range de temperatura é de 80-200 graus.
- 7 O sinalizador luminoso de temperatura pronta (🔥) acende-se. Assim que o aparelho atingir a temperatura desejada, o sinalizador luminoso (🔥) apaga-se.
- 8 Durante a cozedura, é possível acender a luz interna através do botão (O).

Assim que o aparelho iniciar a funcionar, a ventilação será ativada automaticamente. O ar quente ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura e permite uma cozedura homogênea

em diversos níveis, sem misturar os odores.

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 danos materiais. Não inserir garfos ou outros utensílios no interior do aparelho. Esta operação pode causar danos às resistências do aparelho e criar o perigo de choque elétrico.

9 Para desligar o aparelho, girar o manípulo do timer (P) até a posição 0. As resistências se desligarão.

Ao terminar a cozedura, o aparelho emitirá um beep e, em seguida, ocorrerá o desligamento. Se os ingredientes não estiverem prontos, basta reinserir tudo no compartimento de cozedura e programar o timer por alguns minutos.

O aparelho é dotado de função de auto-desligamento. Se, durante a cozedura a portinhola for aberta, as resistências e a luz interna apagam-se automaticamente. Quando a portinhola for fechada, o aparelho retoma o funcionamento normal e a luz interna acende-se automaticamente se tiver sido acesa anteriormente.



Atenção

Perigo de queimaduras. Durante o funcionamento as partes metálicas e o vidro estarão quentes: tocar somente a pega da porta. Para extrair a grelha ou a bandeja, utilizar luvas ou panos de cozinha, para evitar o perigo de queimaduras. Para extrair o cesto ou o espeto, utilizar o garfo fornecido com o aparelho, para evitar o perigo de queimaduras. Não tocar as resistências.

10 Desligar a ficha da tomada de corrente.

11 Abrir a portinhola.




Atenção

Perigo de queimaduras. Quando a portinhola do aparelho for aberta, haverá saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.

12 Remover a grelha ou a bandeja utilizando luvas ou panos de cozinha.

13 Colocar os alimentos em um prato. Servir a refeição.

Durante a cozedura, pode-se notar que o sinalizador luminoso da temperatura () acende-se e apaga-se periodicamente. Isto indica as ativações do termostato que mantém a temperatura correta de cozedura. Para modificar o tempo e a temperatura durante a cozedura, utilizar os manípulos para a programação.

Os ingredientes cozidos devem estar dourados e não pretos ou escuros. Remover possíveis resíduos de queimado dos alimentos.

Para remover os ingredientes largos ou frágeis do cesto deve-se usar pinças para alimentos.

Quando tiver terminado de cozinhar os ingredientes, o aparelho poderá ser logo reutilizado para a preparar outros alimentos.

Conselhos de preparação

Se desejar, pode-se deixar pré-aquecer o aparelho sem os ingredientes.

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 um resultado estaladiço, untar as batatas frescas ou congeladas com óleo antes da cozedura.

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

A quantidade ideal para preparar batatas estaladiças é de 700 gramas aproximadamente.









Utilizar massas prontas para preparar snacks recheados de modo fácil e rápido. Além disso, as massas prontas podem ser cozidas mais rapidamente do que as massas feitas em casa.

Não cozinhar alimentos muito gordos.

Pode-se utilizar o aparelho para aquecer alimentos já cozidos. Programar a temperatura a 150 °C por um tempo de 10 minutos.

Programas pré-configurados

A tabela a seguir mostra os programas pré-configurados presentes no painel de controle.

		Temperatura (°C)	Tempo (min)
 200 °C 15-20min	batatas fritas congeladas	200	15-20
 200 °C 18-20min	doces	200	18-20
 200 °C 18-20min	peixe	200	18-20
 200 °C 30-40min	frango no espeto	200	30-40
 200 °C 18-25min	espetos	200	18-25
 180 °C 10-15min	carne vermelha	180	10-15
 180 °C 20-30min	frango	180	20-30
 180 °C 12-18min	crustáceos	180	12-18

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 de alimento utilizada. É possível modificar o tempo e a temperatura mesmo de programas de cozedura já programados.

	Quantidade min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informações
Batatas e batatinhas				
Batatinhas cortadas finas congeladas	600-700	15-20	200	
Batatinhas cortadas grossas congeladas	600-700	20-25	200	
Gratin de batata	800-1000	25-30	200	
Carne e Frango				
Bife	500-800	10-15	180	
Costeletas de porco	500-800	10-15	180	
Hambúrguer	400-800	10-15	180	
Pãezinhos de linguiça	400-800	13-15	200	
Coxas de frango	400-800	25-30	180	
Peito de frango	400-800	15-20	180	
Frango	500-1000	30-40	200	
Snack				
Rolinhos primavera	500-800	8-10	200	Utilizar produtos pré-cozidos
Bocados de frango congelados	500-1000	6-10	200	Utilizar produtos pré-cozidos
Barrinhas de peixe congelado	500-800	6-10	200	Utilizar produtos pré-cozidos
Alimentos empanados congelados				
Snacks de queijo	500-800	8-10	180	Utilizar produtos pré-cozidos
Verduras recheadas	400-800	10	160	
Alimentos para forno				
Bolos	800	20-25	160	Utilizar uma assadeira para forno

	Quantidade min-max (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informações
Quiche	800	20-22	180	Utilizar uma assadeira / assadeira de vidro para forno
Muffins	800	15-18	200	Utilizar uma assadeira para forno
Snacks doces	800	20	160	Utilizar uma assadeira / assadeira de vidro para forno
Secagem de alimentos				
Fruta, verdura, carne, peixe, pão	500-700	6-12 horas	80	Utilizar as três grelhas fornecidas com o aparelho (J)

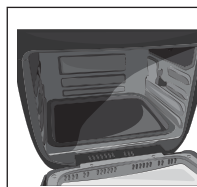
Função de auto-desligamento

Este aparelho é dotado de um timer. Quando o timer chegar a “0” o aparelho emitirá um som e se desligará automaticamente. O sistema de ventilação irá parar após alguns instantes.

Se a portinhola for aberta durante a cozedura, o aparelho desliga-se automaticamente. Quando a portinhola for fechada novamente, o aparelho retoma o funcionamento normal e a luz se acende automaticamente.

COZEDURA COM ESPETO PARA ASSADO

- 1 Extrair a grelha (J). Posicionar a bandeja (K) no nível mais baixo do compartimento de cozedura (Fig. 6).



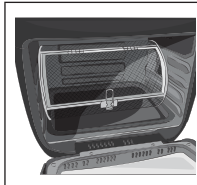
Para todos os alimentos a assar com espeto, posicionar a bandeja no nível mais baixo

- 2 Deslizar um dos garfos no espeto (M) (as duas pontas voltadas para dentro) e rosquear para bloquear (Fig. 7). Amarrar com fio para assados (carne, frango etc) e espetar tendo o cuidado de centrar bem a carne. Fazer com que o segundo garfo deslize com suas pontas voltadas sempre para dentro. Se necessário, desapertar o primeiro garfo para centrar bem o assado no espeto e bloquear os dois garfos.
- 3 Introduzir a extremidade do espeto no vão que se encontra em correspondência com o suporte motorizado esquerdo (Fig. 8). Apoiar a extremidade oposta no suporte direito (Fig. 9). Continuar a cozedura dos alimentos como descrito no parágrafo “Instruções de uso”.
- 4 Pressionar o botão de rotação do espeto ou do cesto (⌚). Ocorrerá também o acendimento automático da luz interna. Para interromper a rotação, em qualquer momento, pressionar o botão de rotação do espeto ou do cesto (O).

Ao final da cozedura, utilizar o garfo (N) para elevar o espeto pelo lado do suporte direito e, em seguida, extrair a outra extremidade do suporte motorizado esquerdo (Fig. 10).

COZEDURA COM O CESTO

- 1 Para abrir a portinhola do cesto, puxar o gancho para cima (Fig. 11).
- 2 Introduzir os alimentos.
- 3 Fechar a portinhola do cesto.



Para todos os alimentos a cozinhar em modo fritura a ar quente, posicionar a bandeja no nível mais baixo



Atenção

Perigo de queda da comida no compartimento de cozedura. Durante a rotação, a comida contida no cesto pode cair. Certifique-se que a portinhola do cesto esteja bem fechada.

- 4 Extrair a grelha (J). Posicionar a bandeja (K) no nível mais baixo do compartimento de cozedura (Fig. 6).
- 5 Introduzir a extremidade do eixo do cesto no vão que se encontra em correspondência com o suporte motorizado esquerdo (Fig. 13). Apoiar a extremidade oposta no suporte direito. Continuar a cozedura dos alimentos como descrito no parágrafo “Instruções de uso”.
- 6 Pressionar o botão de rotação do espeto ou do cesto (⏪). Ocorrerá também o acendimento automático da luz interna. Para interromper a rotação, em qualquer momento, pressionar o botão de rotação do espeto ou do cesto (O).

Ao terminar a cozedura, utilizar o garfo (N) para elevar o cesto pelo lado do suporte direito e, assim, extrair a outra extremidade do suporte motorizado esquerdo (Fig. 14).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Atenção

Perigo de queimaduras. Antes de continuar a limpeza do aparelho, desligar sempre a ficha da tomada de corrente. Qualquer operação deve ser efetuada quando o aparelho estiver frio.



Atenção

Perigo de choque elétrico. Nunca imergir o aparelho em água ou outros líquidos.



Atenção

Perigo de danos materiais. Verificar as condições do cabo de alimentação do seu aparelho regularmente antes de utilizá-lo e, caso estiver danificado, levá-lo ao centro de assistência mais próximo para que seja substituído por pessoal especializado.

Não fazer uso de utensílios abrasivos para limpar o aparelho.

Limpeza do aparelho

Limpar o forno eliminando resíduos de comida ou migalhas antes da utilização.

Limpar as partes de plástico com um pano húmido não abrasivo e enxugar as mesmas com um pano seco.

Limpar a parte interna do aparelho com um pano não abrasivo, embebido em água quente.

Enxugar as superfícies.

Limpar as resistências com um pano seco para remover os resíduos de comida.



Atenção

Perigo de danos materiais. Não deixar nenhuma substância ácida nas superfícies de metal. Substâncias ácidas como sumo de limão, conserva de tomate, vinagre e afins, se deixadas por muito tempo, atacam o esmalte e o tornam opaco.

Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar de riscar e danificar o revestimento.

Para a limpeza das superfícies internas, não devem ser utilizados produtos que causam corrosão ao alumínio (detergentes em garrafas) e não deve-se riscar as paredes com objetos pontiagudos ou cortantes.

Não lavar o aparelho na máquina de lavar louças.

Ao final da utilização, depois que o aparelho estiver totalmente frio, limpar as superfícies internas com água e sabão, utilizando uma esponja húmida.

Limpar a parte externa com um pano macio.

Limpeza dos componentes

as grelhas, a bandeja, o cesto e o espeto podem ser lavados na máquina lava-louça. Como alternativa, utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.

Para amolecer os resíduos de comida no cesto, é possível encher um recipiente com água quente. Adicionar algumas gotas de detergente. Inserir o cesto e deixar agir por 10 minutos. Lavar e enxugar.

A portinhola do aparelho pode ser desmontada para ser lavada na máquina lava-louça.

- Abrir a portinhola.
- Deslocar o cursor (H) para a esquerda e extrair a portinhola do suporte esquerdo (Fig. 15).
- Puxar a portinhola para a direita para liberar a mesma do suporte direito.

Efetuar a operações no sentido contrário para montar novamente a portinhola.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona	A ficha não foi inserida na tomada de corrente.	Ligue a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	O timer não foi programado.	Girar o manípulo do timer. Programar o tempo de cozedura desejado
	A portinhola não está fechada corretamente.	Fechar bem a portinhola do aparelho.

Problemas	Possíveis causas	Soluções
Os ingredientes não estão prontos	A quantidade de ingredientes é excessiva	Inserir menos ingredientes. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Aumentar a temperatura de cozedura. Girar o manípulo de regulação da temperatura.
	O tempo de preparação programado é muito baixo.	Aumentar o tempo de cozedura. Girar o manípulo do timer.
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 (batatinhas) 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 untar os snacks com óleo antes de inseri-los no compartimento de cozedura.
Há saída de fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes com mais gordura	Quando fritar ingredientes mais gordos, mais óleo irá depositar-se na bandeja. O óleo produz mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não tem nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	No recipiente encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente nas resistências. Limpar meticulosamente o compartimento de cozedura após o uso. Operação a ser efetuada quando o aparelho estiver frio.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme.	Não está usando o tipo de batata apropriado para a fritura.	Utilizar batatas frescas e mexer as mesmas durante a preparação.
	Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las	Enxaguar as batatas e remover todo o amido que ficou depositado na superfície das batatas.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito não estão crocantes quando são tiradas da fritadeira.	A consistência estaladiça das batatas fritas depende da quantidade de água que estas contêm e da quantidade de óleo com a qual foram preparadas.	Lembre-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.

OVER DEZE HANDLEIDING

Ook al zijn de apparaten vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving, en zijn alle potentieel gevaarlijke delen beveiligd, moeten deze instructies toch aandachtig worden doorgelezen, en mag het apparaat alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor hij is bestemd, om ongelukken en schade te voorkomen. Houd dit boekje altijd binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan dat deze instructies worden meegegeven.

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



Gevaar voor kinderen



Waarschuwing voor verbrandingsgevaar



Gevaar als gevolg van elektriciteit



Let op – schade aan materialen



Risico op schade door andere oorzaken

BEDOELD GEBRUIK

U kunt het apparaat gebruiken om eten te maken. Het product is niet geschikt voor vloeibare voedingsmiddelen. De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf. Door wijzigingen aan het apparaat aan te brengen komt de garantie te vervallen.

OVERIGE RISICO'S



Let op

Gevaar voor elektrische schok. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.



Let op

Verbrandingsgevaar. Kom tijdens de eerste minuten nadat de friteuse is uitgeschakeld niet aan de lekplaat, de roosters, het braadspit of het mandje en de metalen delen van het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en dergelijke, zoals:
 - in keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en in andere professionele ver-trekken;
 - op boerderijen;
 - om te worden gebruikt door klanten van hotels, motels en in andere woonvertrek-ken;
 - in verblijven, zoals bed and breakfasts.
- Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in dit boekje.

- Het wordt aangeraden de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend Service Centrum doordat het niet goed is verpakt.
- Het gebruik van niet door de fabrikant van het apparaat aanbevolen of geleverde accessoires kan gevaar voor brand, elektroshock en persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.




Gevaar voor kinderen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen met weinig ervaring en kennis, maar uitsluitend onder toezicht of als ze goede instructies over een veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan hebben gekregen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen..
- Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden door de gebruiker mogen niet door kinderen worden verricht, 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.
- 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.
- Voorkom dat een kind aan de stroomkabel kan trekken, waardoor het apparaat kan vallen.
- Mocht u dit apparaat willen weggoaien, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door het stroomsnoer door te snijden. Verder bevelen wij aan om de delen van het apparaat die gevaar kunnen opleveren onschadelijk te maken, met name voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.



Waarschuwing voor verbrandingsgevaar

- Verbrandingsgevaar. Kom tijdens het gebruik en de eerste minuten nadat het apparaat is uitgeschakeld niet aan de metalen delen en het glas in de deur. Kom alleen aan de handgreep van de deur. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.
- Wanneer het apparaat niet werkt, haalt u altijd de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verplaats het apparaat niet als er nog eten in zit.
- Leg de ingrediënten altijd en enkel en alleen op de roosters of in het mandje, om te voorkomen dat de voedingsmiddelen in aanraking komen met de elektrische weerstanden.
- Blokkeer de luchttoevoer niet.

- Vul de lekplaat niet met olie. Brandgevaar.
- Tijdens het gebruik komen er hete lucht en stoom uit de luchttoevoer. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchttoevoer.
- Wanneer u de deur van het apparaat openmaakt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de deur.
- Schakel het apparaat meteen uit als er zwarte rook uit de luchttoevoer komt. Haal de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er geen rook meer uit de luchttoevoer komt. Haal het eten uit de behuizing van het apparaat.
-  Let op: heet oppervlak.



Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Controleer, alvorens het apparaat op het lichtnet aan te sluiten, of de op het plaatje aangegeven spanning overeenkomt met de spanning van het lokale lichtnet.
- Als het apparaat in een ander land wordt gebruikt dan waar het is gekocht laat u bij een erkende servicedienst controleren of het vanuit elektrisch oogpunt wel geschikt is.
- Indien u besluit een verlengsnoer te gebruiken, moet deze laatste geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat om gevaar voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin men bezig is.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft of op blote voeten loopt.
- Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, dienen uitsluitend te worden verricht door een Ariete Service-dienst of door Ariete vakmensen, om iedere vorm van gevaar te voorkomen.
- Sluit geen enkel ander apparaat dat veel stroom verbruikt op hetzelfde stopcontact aan (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren, enz.). Gevaar voor elektrische overbelasting.
- Het apparaat en de stroomkabel mogen niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken.
- Laat de stroomkabel niet in de buurt van scherpe hoeken of scherpe delen lopen.
- Verplaats het apparaat niet door aan de stroomkabel te trekken.
- Trek de stekker bij onweer uit het stopcontact.



Let op – schade aan materialen

- Rol de stroomkabel voor gebruik altijd af.
- Het product mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.




- 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.
- Na de stekker van het stroomsnoer uit het stopcontact te hebben gehaald en nadat alle delen zijn afgekoeld, mag het apparaat uitsluitend worden gereinigd met een niet schurende doek die iets is bevochtigd met water. Gebruik nooit oplosmiddelen die de plastic delen beschadigen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (stoffen, gordijnen).
- Voordat u het apparaat opbergt, haalt u de stekker van de stroomkabel altijd uit het stopcontact. Wacht tot de hete delen zijn afgekoeld.
- Zorg dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersomstandigheden (regen, zon, enz.).
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Demonteer het apparaat niet. Er zijn geen interne delen die moeten worden gebruikt of worden schoongemaakt.
- Berg het apparaat binnen, op een koele en droge plaats op.



Risico op schade door andere oorzaken

- Schakel het apparaat pas aan op de plaats van gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit..
- Als u bij het apparaat wegloopt, al is het maar even, zet u het apparaat altijd uit en haalt u de stroomkabel uit het stopcontact.
- ~~Om het product op de juiste manier op grond van de Europese richtlijn 2012/19/EU af te danken, wordt u verzocht het bij het product gevoegde blaadje te lezen.~~
- **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Behuizing van het apparaat	L - Friteusemandje
B - Oven	M - Braadspit
C - Stroomsnoer	N - Greep om het braadspit en het ovenmandje te verwijderen
D - Deur	O - Toets met controlelampjes om het mandje te laten draaien
E - Handgreep	 controlelampje van de werking
F - Gemotoriseerde steun links	 toets-controlelampje voor het draaien van het mandje/braadspit en om het licht in de oven aan te doen
G - Rechtersteun	 Controlelampjes van de temperatuur
H - Ontgrendelknop van de deur	P - Knop om de bereidingstijd in te stellen
I - Draaghandgreep	Q - Knop voor de temperatuurregeling
J - Roosters (3 stuks)	R - Luchtoevoer
K - Lekbak	

Identificatiegegevens

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

- fabrikant en EG-merk
- model (Mod.)
- serienummer (SN)
- voedingsspanning (V) en frequentie (Hz)
- opgenomen elektrisch vermogen (W)
- gratis telefoonnummer assistentie

Vermeld, bij eventuele verzoeken aan Erkende Servicecentra, het model en het serienummer.

VOOR HET GEBRUIK



Let op

Gevaar voor materiële schade. Dek de binnenkant van het apparaat niet af met aluminiumfolie om ernstige schade aan de werking van de thermostaat te voorkomen.

- Verwijder de verpakkingsmaterialen van het apparaat.
- Zet de machine op een vlak oppervlak en uit de buurt van water. Het apparaat moet op een stevig vlak, dat tegen hoge temperaturen bestand is, worden gebruikt en bewaard.
- Wikkel het stroomsnoer helemaal af.

Controleer of de netspanning in huis dezelfde is als die op het plaatje met technische gegevens van het apparaat.



Let op

Gevaar voor materiële schade. Zet het apparaat op een afstand van ten minste 10 cm van muren, meubels of andere apparaten.

Zet geen voorwerpen op de ovendeur wanneer die openstaat.

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, wast u de roosters (J), de lekplaat (K), het mandje (L) en het braadspit (M) af. De roosters, de lekplaat, het mandje en het spit mogen in de vaatwasser worden afgewassen. Gebruik anders een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet schurend sponsje. Zie de paragraaf “Reiniging van het apparaat”.

Bij het eerste gebruik wordt aangeraden het apparaat enkele minuten ingeschakeld te houden om de geur van “nieuw” te verwijderen.

- 1 Draai de knop voor de temperatuurregeling (Q) op de hoogste stand.
- 2 Om het apparaat handmatig in te schakelen, draait u aan de knop van de tijdschakelaar (P). Laat het apparaat minstens 15 minuten in een geventileerde ruimte werken.
- 3 Om het apparaat uit te schakelen, draait u de knop van de tijdschakelaar (P) op stand 0.

Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan het gebeuren dat het een lichte rooklucht afgeeft: Geen zorg! Het is perfect normaal, omdat sommige onderdelen lichtelijk zijn gesmeerd. Na korte tijd zal dit verschijnsel verdwijnen. Dit heeft geen enkele invloed op de werking van het apparaat.

GEBRUIKSAANWIJZING



Let op

Gevaar voor materiële schade. Steek geen voedingsmiddelen in de broodrooster die tijdens het roosteren kunnen gaan druppelen. Behalve dat dit de reinigingswerkzaamheden moeilijk maakt, kan het brand veroorzaken. Ontdoe de oven voor ieder gebruik van eventuele etensresten en kruimels.

Gevaar dat de ovenruit kapotgaat. Schenk geen water op de ovenruit als die nog heet is. Zet geen voorwerpen op het glas van de ovendeur wanneer die openstaat.

Zet tijdens de werking geen voorwerpen op het apparaat.



Let op

Gevaar voor elektrische schok. Steek geen vorken of ander keukengerei in het apparaat. Hierdoor kunnen de weerstanden van het apparaat beschadigd raken en kan gevaar voor elektrische schok ontstaan.






Let op

Verbrandingsgevaar. Tijdens de werking zijn de metalen delen en de ovenruit heet: kom alleen aan de handgreep van de ovendeur.

Verwarm de etenswaar niet in de eigen verpakking (fles, doos, enz.).

- 1 Leg de etenswaar die moet worden bereid op het rooster (J) of in de lekbak (K). Het is mogelijk slechts een rooster (Fig. 4) of de drie roosters tegelijk te gebruiken (Fig. 5).

	<p>Lekplaat om te roosteren, bakken, gratineren. Ideaal om kip, rood vlees, gegratineerde groenten, sponscake en alle ovenproducten te bakken en braden</p>
	<p>Rooster (3 stuks) om te drogen, aan de lucht te bakken, bruin te bakken, te roosteren. Ideaal voor brood, aardappelen, vlees, vis, fruit, groenten</p>
	<p>Bij alle etenswaar die kan druppelen tijdens de bereiding op een rooster, brengt u de lekplaat op de laagste stand aan</p>

Bij bereiding van etenswaar met olie gebruikt u twee stukken aluminiumfolie om hete oliespatten op de ovenweerstand te voorkomen. Leg een stuk aluminiumfolie in de lekplaat of op het rooster en dek met het andere stuk de etenswaar af.

Wanneer u etenswaar op een rooster of in het mandje bereidt, verdeelt u de olie gelijkmatig over de etenswaren voor een krokanter en goudkleuriger resultaat. Leg de te bereiden etenswaar vervolgens op het rooster of in het mandje.

Wanneer u de etenswaar op een rooster, aan het spit of in het mandje bereidt, breng dan ook de lekplaat op de laagste stand in de oven aan om het vet op te vangen. Om dampen, stank en aankoecken te voorkomen, is het raadzaam om wat water op de lekplaat te doen.

U kunt de voedingsmiddelen 3-5 minuten voorverwarmen voordat u de airfrytijd instelt, of u kunt de opwarmtijd direct bij de airfrytijd optellen.

2 Doe het rooster (J) of de lekplaat (K) met de voorheen hierop voorbereide etenswaar in de oven.

Plaats rooster of de lekplaat zodanig dat de etenswaar zich op een minimumafstand van 2 cm van de verwarmingselementen in het bovenste gedeelte van de oven bevindt.

Doe niet te veel etenswaar op de roosters, de lekplaat of in het mandje. Neem de maximaal toegestane, in de tabel aangegeven hoeveelheid in acht.


3 Steek de stekker in een geaard stopcontact.

4 Om het apparaat handmatig in te schakelen, draait u aan de knop van de tijdschakelaar (P). Stel de gewenste bereidingstemperatuur in. De tijdschakelaar kan maximaal 60 minuten worden ingesteld.

5 Het controlelampje van de werking (⏻) gaat branden en de oven begint met de bereiding. Wanneer de ingestelde tijd om is, gaat het controlelampje uit.

6 Draai de knop voor de temperatuurregeling (Q) op de hoogste stand. Kies de gewenste bereidingstemperatuur. Het temperatuurbereik is 80-200 graden.

7 Het controlelampje dat aangeeft dat het apparaat op temperatuur aan het komen is (🔥) gaat branden.

den. Zodra het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het controlelamp () uit.

8 Tijdens de bereiding kan het ovenlampje worden ingeschakeld met behulp van toets (O). Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, start de ventilatie automatisch ook. De geventileerde hete lucht zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling en maakt een homogene bereiding op verschillende niveaus mogelijk zonder dat geuren worden vermengd. Het apparaat kan tijdens de werking op "pauze" worden gezet, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens het bereidingsproces te mengen.



Let op

Gevaar voor materiële schade. Steek geen vorken of ander keukengerei in het apparaat. Hierdoor kunnen de weerstanden van het apparaat beschadigd raken en kan gevaar voor elektrische schok ontstaan.

9 Om het apparaat uit te schakelen, draait u de knop van de tijdschakelaar (P) op stand 0. De weerstanden worden uitgeschakeld.

Na de bereiding laat het apparaat een pieptoon horen en gaat uit. Als de ingrediënten niet klaar zijn doet u alles weer in de oven en u stelt u de timer nog enkele minuten in.

Het apparaat is voorzien van een automatische uitschakelfunctie. Als de deur tijdens de bereiding wordt geopend, worden de verwarmingselementen en de binnenverlichting automatisch uitgeschakeld. Als de deur weer dicht wordt gedaan, gaat het apparaat gewoon weer werken en gaat de binnenverlichting automatisch weer branden als deze eerder ook ingeschakeld was.



Let op

Verbrandingsgevaar. Tijdens de werking zijn de metalen delen en de ovenruit heet: kom alleen aan de handgreep van de ovendeur. Om het rooster of de lekplaat te verwijderen, gebruikt u ovenwanten of theedoeken om gevaar voor brandwonden te voorkomen. Om het mandje of het braadspit te verwijderen, gebruikt u de bijgeleverde greep om gevaar voor brandwonden te voorkomen. Kom niet aan de weerstanden.

10 Haal de stekker uit het stopcontact.

11 Open de deur.




Let op

Verbrandingsgevaar. Wanneer u de deur van het apparaat openmaakt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de oven.

12 Verwijder het rooster of de lekplaat met ovenwanten of theedoeken.

13 Doe de etenswaren op een bord. Dien het op.

Tijdens de bereiding ziet u dat het temperatuurlampje () regelmatig aan- en uitgaat. Dit geeft de ingrepen van de thermostaat aan, die de juiste bereidingstemperatuur handhaaft. Om de tijd en temperatuur tijdens de bereiding te wijzigen, gebruikt u de instelknoppen.

De ingrediënten die zijn bereid moeten goudkleurig zijn en niet zwart of bruin. Verwijder eventuele verbrande resten uit de etenswaren.

Om de brede of breekbare ingrediënten uit het friteusemandje te halen, gebruikt u de tang. Wanneer u klaar bent met het bereiden van de ingrediënten, kan het apparaat meteen opnieuw worden gebruikt om andere etenswaren te bereiden.

Bereidingstips

Wanneer u dat wilt kunt u het apparaat zonder ingrediënten laten voorverwarmen.

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 een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.

Voor een knapperig resultaat smeert u verse of bevroren aardappelen in met olie voordat u ze gaart.

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

De optimale hoeveelheid om knapperige friet te maken is ongeveer 700 g.








Gebruik kant-en-klaardeeg om vlug en op eenvoudige wijze gevulde snacks te maken. Kant-en-klaardeeg is bovendien sneller gaar dan zelfgemaakt deeg.

Bereid geen al te vette etenswaren.

U kunt het apparaat gebruiken om al bereide etenswaar te verwarmen. Stel de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150 °C.

Vooringestelde programma's

De volgende tabel toont de vooringestelde programma's die op het bedieningspaneel aanwezig zijn.

		Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
 200 °C 15-20min	diepvriesfriet	200	15-20
 200 °C 18-20min	zoetigheid	200	18-20
 200 °C 18-20min	vis	200	18-20
 200 °C 30-40min	kip van het spit	200	30-40
 200 °C 18-25min	spiezen	200	18-25
 180 °C 10-15min	rood vlees	180	10-15
 180 °C 20-30min	kip	180	20-30



schaaldieren

180

12-18

Elk symbool komt overeen met een airfryprogramma. Het programma is met een aanbevolen bereidingstemperatuur 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 etenswaren. De duur en temperatuur van de vooringsgestelde bereidingsprogramma's kunnen worden gewijzigd.

	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Informatie
Aardappelen en friet				
Diepgevroren dun gesneden frietjes	600-700	15-20	200	
Diepgevroren dik gesneden frietjes	600-700	20-25	200	
Gegratineerde aardappels	800-1000	25-30	200	
Vlees en gevogelte				
Hamburger	500-800	10-15	180	
Varkenskarbonades	500-800	10-15	180	
Hamburgers	400-800	10-15	180	
Worstrolletjes	400-800	13-15	200	
Kippenpoten	400-800	25-30	180	
Kippenborst	400-800	15-20	180	
Kip	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Loempia's	500-800	8-10	200	Gebruik voorgebakken producten
Kiphapjes, diepvries	500-1000	6-10	200	Gebruik voorgebakken producten
Vissticks, diepvries	500-800	6-10	200	Gebruik voorgebakken producten
Gepaneerde levensmiddelen, diepvries				
Kaassnacks	500-800	8-10	180	Gebruik voorgebakken producten
Gevulde groenten	400-800	10	160	

IN

	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Informatie
Bakkerijproducten				
Taarten	800	20-25	160	Gebruik een bakplaat
Quiche	800	20-22	180	Gebruik een bakplaat / ovenschaal
Muffins	800	15-18	200	Gebruik een bakplaat
Zoete snacks	800	20	160	Gebruik een bakplaat / ovenschaal
Etenswaar drogen				
Fruit, groenten, vlees, vist, brood	500-700	6 -12 uur	80	Gebruik de drie meegeleverde roosters (J)

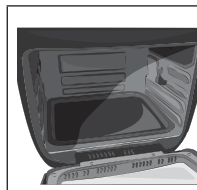
Automatische uitschakelfunctie

Dit apparaat is voorzien van een tijdschakelaar. Wanneer de timer weer op "0" staat, geeft het apparaat een geluidssignaal af en gaat automatisch uit. Het ventilatiesysteem stopt enkele ogenblikken later.

Als u het apparaat tijdens de bereiding opent, wordt het automatisch uitgeschakeld. Als de deur weer dicht wordt gedaan, gaat het apparaat gewoon weer werken en gaat de binnenverlichting automatisch branden.

BEREIDING MET BRAADSPIT

- 1 Verwijder het rooster (J). Breng de lekplaat (J) op het laagste stand in de oven aan (Fig. 6).



Bij alle etenswaar die tijdens de bereiding met het draaispits kan druppelen, plaatst u de lekplaat op de laagste stand

- 2 Schuif één van de twee vorken op het braadspits (M) (de twee punten naar de binnenkant) en draai hem vast om hem te blokkeren (Fig. 7). Bind het braadstuk (vlees, kip, enz.) met een touwtje vast, steek het op het braadspits. Zorg ervoor dat het vlees goed wordt gecentreerd. Schuif de tweede vork er ook met de punten naar de binnenkant op. Draai indien nodig de eerste vork los om het braadstuk goed in het midden van het braadspits te schuiven en zet de twee vorken vast.
- 3 Steek het uiteinde van het braadspits in de holte ter hoogte van de gemotoriseerde steun links (Fig. 8). Leg het andere uiteinde op de rechtersteun (Fig. 9).

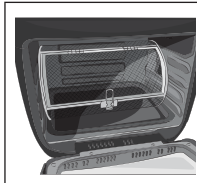
Bereid de gerechten zoals beschreven in de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".

- 4 Druk op de toets om het braadspits of het mandje te laten draaien (↻). De binnenverlichting gaat ook automatisch branden. Om het draaien op enig moment te stoppen, drukt u op de toets om het braadspits of het mandje te laten draaien (O).

Na de bereiding gebruikt u de greep (N) om het braadspit aan de kant van de rechtersteun op te tillen en het andere uiteinde vervolgens uit gemotoriseerde steun links te nemen (Fig. 10).

BEREIDING MET HET MANDJE

- 1 Om het klepje van het mandje te openen, tilt u de haak omhoog (Fig. 11).
- 2 Doe de etenswaar erin.
- 3 Sluit het klepje van het mandje.



Bij alle etenswaar die met de airfryer-functie moeten worden bereid, plaatst u de lekplaat op de laagste stand



Let op

Het gevaar bestaat dat er etenswaar in de oven kan vallen. Tijdens het draaien kan de etenswaar die in het mandje zit, vallen. Controleer of het klepje van het mandje goed dichtzit.

- 4 Verwijder het rooster (J). Breng de lekplaat (K) op het laagste stand in de oven aan (Fig. 6).
- 5 Steek het uiteinde van de as van het mandje in de holte ter hoogte van de gemotoriseerde steun links (Fig. 13). Leg het andere uiteinde op de rechtersteun.

Bereid de gerechten zoals beschreven in de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".

- 6 Druk op de toets om het braadspit of het mandje te laten draaien (↻). De binnerverlichting gaat ook automatisch branden. Om het draaien op enig moment te stoppen, drukt u op de toets om het braadspit of het mandje te laten draaien (O).

Na de bereiding gebruikt u de greep (N) om het mandje aan de kant van de rechtersteun op te tillen en het andere uiteinde vervolgens uit de gemotoriseerde steun links te nemen (Fig. 14).

REINIGING EN ONDERHOUD



Let op

Verbrandingsgevaar. Voordat u het apparaat begint te reinigen, haalt u altijd de stekker uit het stopcontact. Iedere ingreep moet worden verricht wanneer het apparaat koud is.



Let op

Gevaar voor elektrische schok. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.



Let op

Gevaar voor materiële schade. Controleer regelmatig of de stroomkabel van uw apparaat in goede staat verkeert alvorens het te gebruiken, en breng het, als het snoer beschadigd is, naar het dichtstbijzijnde servicecentrum om hem uitsluitend door vakmensen te laten vervangen.

Gebruik geen schuurgereedschap om het apparaat schoon te maken.

Reiniging van het apparaat

Ontdoe de oven voor ieder gebruik van eventuele etensresten en kruimels.

Reinig de kunststof delen met een vochtige, niet schurende lap en droog ze met een droge lap.

Maak de binnenkant van het apparaat met een niet schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Droog de oppervlakken af.

Maak de weerstanden met een droge doek schoon om resten etenswaren te verwijderen.



Let op

Gevaar voor materiële schade. Laat geen zure stoffen op de metalen oppervlakken liggen. Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke tasten het email aan als het er lang op blijft liggen, waardoor het dof wordt.

Gebruik geen schuurmiddelen of metalen keukengerei om te voorkomen dat de coating bekrast of beschadigd wordt.

Gebruik om de binnenkant schoon te maken nooit middelen die het aluminium aantasten (reinigingsmiddelen in spuitbussen) en krab de wanden niet af met scherpe voorwerpen.

Was het apparaat niet in de vaatwasmachine..

Na elk gebruik, nadat het apparaat volledig is afgekoeld, maakt u de interne oppervlakken met een sopje en een vochtig doekje schoon.

Maak de buitenkant met een zachte doek schoon.

De onderdelen reinigen

De roosters, de lekplaat, het mandje en het spit mogen in de vaatwasser worden afgewassen. Gebruik anders een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet schurend sponsje.

Om de etensresten in het mandje zachter te maken kunt u een bak met warm water vullen. Voeg enkele druppels afwasmiddel toe. Doe het friteusemandje erin en laat het sopje 10 minuten inwerken. Het friteusemandje afwassen en afdrogen.

De deur van het apparaat kan worden verwijderd om in de vaatwasser te worden afgewassen.

- Open de deur.
- Verplaats de schuifknop (H) naar links en haal de deur uit de linkersteun (Fig. 15).
- Trek de deur naar rechts om de deur uit de rechtersteun te halen.

Verricht de handelingen in omgekeerde volgorde om de deur weer terug te zetten.

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld.	Draai aan de knop van de tijdschakelaar. Stel de gewenste bereidingstemperatuur in
	De deur zit niet goed dicht.	Sluit de deur van het apparaat goed.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplösungen
De ingrediënten zijn niet klaar	Er zijn te veel ingrediënten	Doe er minder ingrediënten in. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de bereidingstemperatuur. Draai aan de knop voor de temperatuurregeling.
	De ingestelde bereidingstijd is te laag.	Verleng de bereidingstijd. Draai aan de knop van de tijdschakelaar.
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 (frites) moeten tijdens de bereiding worden gemengd.
De gebakken snacks zijn niet krokant.	U heeft soorten snacks gebruikt die op traditionele wijze moeten worden gebakken.	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in de oven legt.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vettere producten aan het bakken	Wanneer u vettere ingrediënten bakt komt er meer olie in de lekplaat terecht. Olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens het bakken. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	In de bak zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik van de friteuse.	De witte rook wordt veroorzaakt door het vet en de olie die zich op de weerstanden bevinden. Maak de oven na gebruik goed schoon. De handeling moet worden verricht wanneer het apparaat koud is.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	De soort aardappel die u heeft gebruikt 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 zodra ze uit de friteuse komen.	Of en hoe krokant de frieten zijn hangt af van de hoeveelheid water die in de aardappelen zit en de hoeveelheid olie waarmee u de aardappelen heeft klaargemaakt.	Zorg ervoor dat u de aardappelen goed afdroogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelen in kleine repen om ze krokanter te maken.
		Voeg voor krokantere frites een beetje meer olie toe.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

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

Οι πληροφορίες του παρόντος φέρουν τα παρακάτω σύμβολα που σημαίνουν:



Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά



Προειδοποίηση για εγκαύματα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας



Προσοχή – υλικές ζημιές



Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να μαγειρέψετε τα τρόφιμα. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα υγρών τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστικό οίκο, που συνεπώς απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, που οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής. Η τροποποίηση της συσκευής έχει ως επακόλουθο την ακύρωση της εγγύησης.

ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ



Προσοχή

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



Προσοχή

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε το ταψί, τις σχάρες, τη σούβλα, το καλάθι και τα μεταλλικά μέρη της συσκευής, για μερικά λεπτά μετά το σβήσιμο. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση ε οικιακές εφαρμογές και παρόμοιες όπως:
 - σε μικρές κουζίνες για το προσωπικό, στα καταστήματα, τα γραφεία και άλλους επαγγελματικούς χώρους;
 - στα αγροκτήματα;
 - για χρήση από τους πελάτες σε ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλους χώρους διαμονής;
 - Στα τουριστικά καταλύματα τύπου διανυκτέρευση με πρωινό (bed and breakfast).
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη χρήση της συσκευής, ή για κάποια άλλη χρήση που δεν αναφέρεται στο παρόν.

- Συνιστούμε να φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας του εργοστασίου, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή από ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις).
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστά ή δεν έχει προμηθεύσει ο κατασκευαστικός οίκος της συσκευής μπορεί να ενέχει κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία (ΕΚ) Υπ.αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών σε επαφή με τα τρόφιμα.




Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά

- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά κάτω από 8 ετών και άτομα με ειδικές ανάγκες, ή από άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα, εκτός και αν επιτηρούνται από έναν υπεύθυνο, που έχει διαβάσει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά την 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 επιτρέπονται σε παιδιά κάτω των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Προσέξτε τα μικρά παιδιά, να μη ρίξουν κάτω τη συσκευή, πιάνοντας το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Αν αποφασίσετε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.



Προειδοποίηση για εγκαύματα

- Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής και το κρύσταλλο της πόρτας κατά τη διάρκεια λειτουργίας και για μερικά λεπτά μετά το σβήσιμο. Να πιάνετε μόνο τη χειρολαβή της πόρτας. Περιμένετε να κρυσώσουν οι ζεστές επιφάνειες.
- Όταν δεν λειτουργεί η συσκευή να βγάξετε το φιν από την πρίζα. Προτού εκτελέσετε τον καθαρισμό, περιμένετε να κρυσώσει η συσκευή.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν περιέχει ακόμα τρόφιμα.
- Να βάζετε τα υλικά πάντα και μόνο στις σχάρες ή στο καλάθι, για να αποφύγετε την επαφή των τροφίμων με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.

- Μην φράζετε τις παροχές αέρα.
- Μη γεμίζετε το ταψί με λάδι. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Όταν λειτουργεί η συσκευή, ζεστός αέρας και ατμός βγαίνουν από τον αεραγωγό. Να κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός. Να κρατάτε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από την πόρτα.
- Σβήστε αμέσως τη συσκευή, αν βγαίνει μαύρος καπνός από τον αεραγωγό. Βγάλτε το φιν από την πρίζα. Περιμένετε να σταματήσει να βγαίνει μαύρος καπνός από τον αεραγωγό. Αφαιρέστε το φαγητό από το σώμα της συσκευής.
-  Προσοχή: ζεστή επιφάνεια.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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



Προσοχή – υλικές ζημιές

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



Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

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

• ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Σώμα της συσκευής	L - Καλάθι
B - Θάλαμος ψησίματος	M - Σούβλα για ψητά
C - Καλώδιο τροφοδοσίας	N - Πιρούνι αφαίρεσης της σούβλας και του καλάθιού
D - Πορτάκι	O - Πλήκτρο περιστροφής του καλάθιού με ενδεικτικά λαμπάκια
E - Χειρολαβή	⏻ Ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας
F - Μηχανοκίνητο αριστερό υποστήριγμα	⌚ πλήκτρο-ενδεικτικό λαμπάκι περιστροφής καλάθιού/σούβλας και για το άναμμα του εσωτερικού φωτός
G - Δεξί υποστήριγμα	🌡 Ενδεικτικό λαμπάκι της θερμοκρασίας
H - Πλήκτρο απελευθέρωσης της πόρτας	P - Κουμπί ρύθμισης του χρόνου ψησίματος
I - Χειρολαβή για τη μεταφορά	Q - Κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας
J - Σχάρα (3 τεμάχια)	R - Αεραγωγός
K - Ταψί	

Στοιχεία αναγνώρισης

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

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

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

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ



Προσοχή

Κίνδυνος υλικών ζημιών. Μην καλύπτετε τα εσωτερικά μέρη της συσκευής με αλουμινοχαρτό, ώστε να αποφεύγετε να προκληθεί σοβαρή ζημιά στη λειτουργία του θερμοστάτη.

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

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

Προσοχή

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

Μην ακουμπάτε κανένα αντικείμενο στην πόρτα του φούρνου, όταν είναι ανοικτή.

Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, πλύντε τις σχάρες (J), το ταψί (K), το καλάθι (L) και τη σούβλα (M). Οι σχάρες, το ταψί, το καλάθι και η σούβλα μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες. Διαβάστε την παράγραφο “Καθαρισμός της συσκευής”.

Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, συνιστάται να την αφήσετε αναμμένη για μερικά λεπτά, ώστε να εξαλειφθεί η οσμή «καινούριου».

- 1 Γυρίστε στο μέγιστο το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας (Q).
- 2 Για να ανάψετε τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη (P). Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει σε αεριζόμενο χώρο για τουλάχιστον 15 λεπτά.
- 3 Για να σβήσετε τη συσκευή γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη (P) στην θέση 0.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προσοχή

Κίνδυνος υλικών ζημιών. Μη βάζετε τρόφιμα που μπορεί να στάξουν κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Εκτός από το να καταστήσουν δύσκολες τις εργασίες καθαρισμού, μπορεί και να προκαλέσουν πυρκαγιά. Πριν από κάθε χρήση να καθαρίζετε το θάλαμο ψησίματος από τυχόν κατάλοιπα τροφίμων και ψίχουλα.

Κίνδυνος θραύσης του κρύσταλλου. Μη χύνετε νερό στο κρύσταλλο της πόρτας όταν είναι ζεστό. Μην ακουμπάτε κανένα αντικείμενο πάνω στο κρύσταλλο πόρτας όταν είναι ανοικτή.

Μην ακουμπάτε κανένα αντικείμενο πάνω στη συσκευή όταν είναι αναμμένη.

Προσοχή




Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην βάζετε πιρούνια ή άλλα σκεύη μέσα στη συσκευή. Αυτή η ενέργεια μπορεί να κάνει ζημιά στις ηλεκτρικές αντιστάσεις της συσκευής και να δημιουργήσει κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Προσοχή

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας τα μεταλλικά μέρη και το κρύσταλλο καίνε: να αγγίζετε μόνο τη χειρολαβή της πόρτας.

Μη ζεσταίνετε κανένα τρόφιμο με τη συσκευασία του (μπουκάλι, κουτί, κ.λπ.).

- 1 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε πάνω στη σχάρα (J) ή μέσα στο ταψί (K). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο μία σχάρα (Εικ. 4) ή και τις τρεις σχάρες ταυτόχρονα (Εικ. 5).

	<p>Ταψί για ψητά, μαγειρευτά στο φούρνο και ροδοψήσιμο. Ιδανικό για κοτόπουλο ψητό, κόκκινο κρέας, ψητά λαχανικά, παντεσπάνι και όλα τα φαγητά φούρνου</p>
	<p>Σχάρα (3 τεμάχια) για αποξήρανση, τηγάνισμα στον αέρα, ροδοψήσιμο και φρυγάνισμα. Ιδανική για ψωμί, πατάτες, κρέας, ψάρι, φρούτα λαχανικά</p>
	<p>Για όλα τα τρόφιμα που μπορεί να στάξουν κατά τη διάρκεια του ψησίματος πάνω στη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί στο χαμηλότερο επίπεδο</p>

Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με λάδι, να βάζετε δύο φύλλα αλουμινοχαρτου ώστε να αποφεύγονται τα πιτσιλίσματα καυτού λαδιού στις ηλεκτρικές αντιστάσεις του θαλάμου ψησίματος. Τοποθετήστε ένα φύλλο στο ταψί ή στη σχάρα και ένα για να σκεπάσετε τα τρόφιμα.

Σε περίπτωση που ψήνετε στη σχάρα ή στο καλάθι, μοιράστε ομοιόμορφα το λάδι πάνω στα τρόφιμα για να πετύχετε τραγανό και καλοψημένο φαγητό. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε πάνω στη σχάρα ή μέσα στο καλάθι.

Σε περίπτωση που ψήνετε στη σχάρα ή στο καλάθι, ή στη σούβλα, βάλτε ένα ταψί στο χαμηλότερο επίπεδο του θαλάμου ψησίματος για να συλλέγονται τα λιπαρά. Προκειμένου να αποφύγετε καπνό, δυσοσμία και το σχηματισμό κρούστας, βάλτε λίγο νερό στο ταψί.



Μπορεί να προθερμάνετε τα τρόφιμα για 3-5 λεπτά, προτού ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος ή μπορείτε να προσθέσετε κατευθείαν το χρόνο προθέρμανσης στο χρόνο μαγειρέματος.

2 Τοποθετήστε μέσα στο θάλαμο ψησίματος τη σχάρα (J) ή το ταψί (K) με τα τρόφιμα που προετοιμάσατε προηγουμένως.

Τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί έτσι ώστε τα τρόφιμα να είναι σε απόσταση τουλάχιστον 2 cm από τις ηλεκτρικές αντιστάσεις που βρίσκονται στο πάνω μέρος του θαλάμου ψησίματος.

Μην υπερφορτώνετε με πολλά τρόφιμα τις σχάρες, το ταψί ή το καλάθι. Να τηρείτε τη μέγιστη επιτρεπτή ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα.

- 3 Βάλτε το φως στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
- 4 Για να ανάψετε τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη (P). Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Ο χρονοδιακόπτης είναι ρυθμιζόμενος μέχρι 60 λεπτά.
- 5 Το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας (⏻) ανάβει και ο φούρνος αρχίζει το ψήσιμο. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, το ενδεικτικό λαμπάκι σβήνει.
- 6 Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας (Q). Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος. Το πεδίο θερμοκρασίας είναι 80-200 βαθμοί.

7 Το ενδεικτικό λαμπάκι σωστής θερμοκρασίας () ανάβει. Μόλις η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, το ενδεικτικό λαμπάκι () σβήνει.

8 Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μπορείτε να ανάψετε το εσωτερικό φως με το πλήκτρο (O). Μόλις τίθεται σε λειτουργία η συσκευή, αρχίζει αυτόματα και ο αερισμός. Ο θερμός υπό πίεση αέρας εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας και ομοιογενή ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα, χωρίς να αναμιγνύονται οι μυρωδιές.

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



Προσοχή

Κίνδυνος υλικών ζημιών. Μην βάζετε πιρούνια ή άλλα σκεύη μέσα στη συσκευή. Αυτή η ενέργεια μπορεί να κάνει ζημιά στις ηλεκτρικές αντιστάσεις της συσκευής και να δημιουργήσει κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

9 Για να σβήσετε τη συσκευή γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη (P) στην θέση 0. Σβήνουν οι αντιστάσεις.

Στο τέλος του μαγειρέματος η συσκευή εκπέμπει έναν χαρακτηριστικό ήχο (μπιπ) και σβήνει. Αν δεν είναι έτοιμο το φαγητό, ξαναβάλτε το στο θάλαμο ψησίματος και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για μερικά λεπτά.

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με λειτουργία αυτόματου σβήσιματος. Αν κατά τη διάρκεια του ψησίματος ανοίξετε την πόρτα, θα σβήσουν αυτόματα οι ηλεκτρικές αντιστάσεις και το εσωτερικό φως. Όταν ξανακλείσετε την πόρτα, η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί κανονικά και ανάβει πάλι αυτόματα το εσωτερικό φως, εφόσον το είχατε ανάψει προηγουμένως.



Προσοχή

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας τα μεταλλικά μέρη και το κρύσταλλο καίνε: να αγγίζετε μόνο τη χειρολαβή της πόρτας. Για να αφαιρέσετε τη σχάρα ή το ταψί, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πετσέτες κουζίνας, ώστε να αποφύγετε το κίνδυνο εγκαυμάτων. Για να αφαιρέσετε το καλάθι ή τη σούβλα χρησιμοποιήστε το πιρούνι που υπάρχει στα εξαρτήματα της συσκευής, ώστε να αποφύγετε το κίνδυνο εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.

10 Βγάλτε το φιν από την πρίζα.

11 Ανοίξτε το πορτάκι.




Προσοχή

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Όταν ανοίγει η πόρτα της συσκευής βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.

12 Να πιάνετε τη σχάρα ή το ταψί με γάντια φούρνου ή πετσέτες κουζίνας.

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

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μπορεί να παρατηρήσετε πως το ενδεικτικό λαμπάκι της θερμοκρασίας () ανάβει και σβήνει περιοδικά. Αυτό δείχνει τις επεμβάσεις του θερμοστάτη που διατηρεί τη σωστή θερμοκρασία ψησίματος. Για να τροποποιήσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ρύθμισης.

Τα μαγειρεμένα τρόφιμα πρέπει να είναι ροδοψημένα και όχι καφέ ή μαύρα. Αφαιρέστε από τα τρόφιμα τα τυχόν καμένα κατάλοιπα.

Για να αφαιρέσετε από το καλάθι τα μεγάλα ή εύθραυστα τρόφιμα, χρησιμοποιήστε λαβίδες τροφίμων.

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

Συμβουλές για το μαγείρεμα

Αν θέλετε, μπορείτε να προθερμάνετε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα.

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

Μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων, απαιτεί λίγο μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, ενώ μικρότερη ποσότητα τροφίμων, τηγανίζεται σε λίγο συντομότερο χρόνο.

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

Για να πετύχετε τραγανό αποτέλεσμα, αλείψτε με λάδι τις φρέσκες ή κατεψυγμένες πατάτες, προτού τις βάλετε να ψηθούν.

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

Η βέλτιστη ποσότητα για να φτιάξετε τραγανά πατατάκια είναι περίπου 700 γραμμάρια.







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



Μην ψήνετε πολύ λιπαρά τρόφιμα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ζεστάνετε ήδη μαγειρεμένα φαγητά. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150 °C με χρόνο 10 λεπτά.

Προ-ρυθμισμένα προγράμματα

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται τα προ-ρυθμισμένα προγράμματα που υπάρχουν στον πίνακα χειρισμού.

		Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
 200 °C 15-20min	πατάτες τηγανιτές - κατεψυγμένες	200	15-20
 200 °C 18-20min	γλυκά	200	18-20
 200 °C 18-20min	ψάρι	200	18-20
 200 °C 30-40min	κοτόπουλο στη σού- βλα	200	30-40
 200 °C 18-25min	σουβλάκια	200	18-25
 180 °C 10-15min	κόκκινο κρέας	180	10-15

 180°C 20-30min	κοτόπουλο	180	20-30
 180°C 12-18min	οστρακοειδή	180	12-18

Κάθε σύμβολο αντιστοιχεί σε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος. Το πρόγραμμα είναι ρυθμισμένο με τη θερμοκρασία και το χρόνο ψησίματος που συνιστώνται για τον τύπο των τροφίμων. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται. Μπορείτε να τροποποιήσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία, ακόμα και στα προρυθμισμένα προγράμματα μαγειρέματος.

	Ποσότητα ελάχ. – μέγ. (γρ)	Χρόνος (min)	Θερμοκρα- σία (°C)	Πληροφορίες
Πατάτες και παταάκια				
Παταάκια κατεψυγμένα κομμένα λεπτά	600-700	15-20	200	
Παταάκια κατεψυγμένα κομμένα χοντρά	600-700	20-25	200	
Πατάτες ο γκρατέν	800-1000	25-30	200	
Κρέας και πουλερικά				
Μπιφτέκι	500-800	10-15	180	
Παϊδάκια χοιρινά	500-800	10-15	180	
Χάμπουργκερ	400-800	10-15	180	
Λουκάνικο ρολό	400-800	13-15	200	
Μπούτια κοτόπουλου	400-800	25-30	180	
Κοτόπουλο στήθος	400-800	15-20	180	
Κοτόπουλο	500-1000	30-40	200	
Σνάκ				
Σπρινγκ ρολς	500-800	8-10	200	Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρευμένα προϊόντα
Μπουκιές από κατεψυγμένο κοτόπουλο	500-1000	6-10	200	Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρευμένα προϊόντα
Κατεψυγμένα μπαστουνάκια ψαριού	500-800	6-10	200	Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρευμένα προϊόντα

	Ποσότητα ελάχ. – μέγ. (γρ)	Χρόνος (min)	Θερμοκρα- σία (°C)	Πληροφορίες
Τρόφιμα κατεψυγμένα πανέ				
Σνακ με τυρί	500-800	8-10	180	Χρησιμοποιήστε προ-μαγειρευμένα προϊόντα
Λαχανικά γεμιστά	400-800	10	160	
Τρόφιμα φούρνου				
Κέικ	800	20-25	160	Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος φούρνου
Πίτα (κις)	800	20-22	180	Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος φούρνου / πυρέξ
Μάφιν	800	15-18	200	Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος φούρνου
Σνακ γλυκά	800	20	160	Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος φούρνου / πυρέξ
Αποξήρανση τροφίμων				
Φρούτα, λαχανικά, κρέας, ψάρι, ψωμί	500-700	6-12 ώρες	80	Χρησιμοποιήστε τις τρεις σχάρες που προμηθεύονται με τη συσκευή (J)

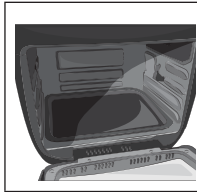
Λειτουργία αυτόματου σβήσιματος

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στους "0" η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο και σβήνει αυτόματα. Το σύστημα αερισμού σταματάει λίγα λεπτά αργότερα.

Αν ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η συσκευή θα σβήσει αυτόματα. Όταν ξανακλείσετε την πόρτα, η συσκευή συνεχίζει την κανονική λειτουργία και το εσωτερικό φως ανάβει αυτόματα.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

- 1 Αφαιρέστε τη σχάρα (J). Τοποθετήστε το ταψί (K) στο χαμηλότερο επίπεδο του θαλάμου ψησίματος (Εικ. 6).



Για όλα τα τρόφιμα που θα ψήσετε στη σούβλα, τοποθετήστε το ταψί στο χαμηλότερο επίπεδο

- 2 Μετακινήστε πάνω στη σούβλα (M) ένα από τα πιρούνια (με τις δύο αιχμές στραμμένες προς τα μέσα) και βιδώστε για να ακινητοποιήσετε τη σούβλα (Εικ. 7). Δέστε το ψητό με το σπάγκο (κρέας, κοτόπουλο, κ.λπ.) και τρυπήστε το με το πιρούνι, φροντίζοντας να κεντράρετε καλά το κρέας. Μετατοπίστε τη δεύτερη πιρούνα, πάντα με τις αιχμές προς τα μέσα. Ξεβιδώστε αν χρειάζεται την πρώτη πιρούνα για να κεντράρετε το ψητό πάνω στη σούβλα και στη συνέχεια ακινητοποιήστε τις δύο πιρούνες.
- 3 Περάστε το άκρο της σούβλας στην κοιλότητα που βρίσκεται κοντά στο αριστερό μηχανοκίνητο υποστήριγμα (Εικ. 8). Ακουμπήστε το απέναντι άκρο στο δεξί υποστήριγμα (Εικ. 9).

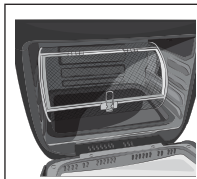
Προχωρήστε στο μαγείρεμα των τροφίμων, όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Οδηγίες για τη χρήση».

- 4 Πιέστε το πλήκτρο περιστροφής της σούβλας ή του καλάθιού (⌚). Θα ανάψει αυτόματα και το εσωτερικό φως. Για να διακόψετε την περιστροφή σε οποιαδήποτε στιγμή, πιέστε το πλήκτρο περιστροφής της σούβλας ή του καλάθιού (O).

Όταν τελειώσει το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε το πιρούνι (N) για να ανασηκώσετε τη σούβλα από τη μεριά του δεξιού υποστηρίγματος και στη συνέχεια αφαιρέστε το άλλο άκρο από το αριστερό μηχανοκίνητο υποστήριγμα (Εικ. 10).

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΚΑΛΑΘΙ

- 1 Για να ανοίξετε το πορτάκι του καλάθιού ανασηκώστε το άγκιστρο (Εικ. 11).
- 2 Τοποθετήστε τα τρόφιμα.
- 3 Κλείστε το πορτάκι του καλάθιού.



Για όλα τα τρόφιμα που μαγειρέψετε με τη λειτουργία τηγάνισμα στον αέρα, τοποθετήστε το ταψί στο χαμηλότερο επίπεδο

Προσοχή

Κίνδυνος πτώσης τροφίμων στο θάλαμο ψησίματος. Κατά την περιστροφή μπορεί να πέσουν τρόφιμα από το εσωτερικό του καλάθιού. Βεβαιωθείτε πως έκλεισε το πορτάκι του καλάθιού.

- 4 Αφαιρέστε τη σχάρα (J). Τοποθετήστε το ταψί (K) στο χαμηλότερο επίπεδο του θαλάμου ψησίματος (Εικ. 6).
- 5 Περάστε το άκρο του άξονα του καλάθιού στην κοιλότητα που υπάρχει κοντά στο αριστερό

μηχανοκίνητο υποστήριγμα (Εικ. 13). Ακουμπήστε το απέναντι άκρο στο δεξι υποστήριγμα. Προχωρήστε στο μαγείρεμα των τροφίμων, όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Οδηγίες για τη χρήση».

6 Πιέστε το πλήκτρο περιστροφής της σούβλας ή του καλάθιού (☉). Θα ανάψει αυτόματα και το εσωτερικό φως. Για να διακόψετε την περιστροφή σε οποιαδήποτε στιγμή, πιέστε το πλήκτρο περιστροφής της σούβλας ή του καλάθιού (○).

Στο τέλος του ψησίματος, χρησιμοποιήστε το πιρούνι (N) για να ανασηκώσετε το καλάθι από τη μεριά του δεξιού υποστηρίγματος και ύστερα βγάλτε το άλλο άκρο του από το μηχανοκίνητο αριστερό υποστήριγμα (Εικ. 14).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Προσοχή

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



Προσοχή

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.



Προσοχή

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

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

Καθαρισμός της συσκευής

Πριν από κάθε χρήση, καθαρίστε το φούρνο από τυχόν κατάλοιπα τροφίμων ή ψίχουλων.

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

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



Προσοχή

Κίνδυνος υλικών ζημιών. Μην αφήνετε όξινες ουσίες πάνω στις μεταλλικές επιφάνειες. Αν μείνουν για πολλή ώρα οι όξινες ουσίες, όπως χυμός λεμονιού, κονσέρβα ντομάτας, ξύδι και άλλες παρόμοιες, θα διαβρώσουν και θα θαμπώσουν το σμάλτο.

Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που χαράζουν, ή μεταλλικά αντικείμενα για να μην χαλάσετε την αντικολλητική επένδυση.

Για το καθάρισμα των εσωτερικών επιφανειών, μη χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα που διαβρώνουν το αλουμίνιο (απορρυπαντικά σε σπρέι) και μην τρίβετε τα τοιχώματα με αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα.

Μην πλένετε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.

Στο τέλος κάθε χρήσης, αφού κρυώσει τελείως η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες με νερό και απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιώντας ένα υγρό σφουγγάρι.

Καθαρίστε το εξωτερικό με ένα μαλακό πανί.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Οι σχάρες, το ταψί, το καλάθι και η σούβλα μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.

Για να μαλακώσουν τα κατάλοιπα τροφών στο καλάθι, μπορείτε να γεμίσετε τον κάδο με ζεστό νερό. Προσθέστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού. Τοποθετήστε το καλάθι και αφήστε το για 10 λεπτά περίπου. Πλύνετε και σκουπίστε.

Η πόρτα της συσκευής αποσυναρμολογείται, για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

- Ανοίξτε το πορτάκι.
- Μεταπορίστε το δρομέα (H) προς τα αριστερό και αφαιρέστε την πόρτα από το αριστερό υποστήριγμα (Εικ. 15).
- Τραβήξτε την πόρτα προς τα δεξιά για την ελευθερώσετε από το δεξί υποστήριγμα.

Εκτελέστε αυτή τη διαδικασία αντίστροφα για να επανασυναρμολογήσετε την πόρτα.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ






Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Δεν έχετε βάλει το φινις στην πρίζα.	Βάλτε το φινις στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονοδιακόπτης.	Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος
	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής.
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά	Η ποσότητα υλικών είναι υπερβολική	Βάλτε λιγότερα υλικά. Μια μικρότερη ποσότητα μαγειρεύεται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Αυξήστε την θερμοκρασία ψησίματος. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος για το ψήσιμο είναι πολύ χαμηλός.	Αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη.
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα	Κάποια υλικά χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά που είναι πάνω ή σκεπασμένα από άλλα υλικά (πατάτες).
Τα τηγανισμένα σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιείτε σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου και αλείψτε τα με λάδι προτού τα βάλετε στο θάλαμο ψησίματος.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Διορθωτικές επεμβάσεις
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Μαγειρεύετε υλικά με περισσότερα λιπαρά	Όταν τηγανίζετε τρόφιμα με περισσότερα λιπαρά, συλλέγεται περισσότερο λάδι στο ταψί. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο, κατά την διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτό δεν έχει καμία επίπτωση στο μαγείρεμα και στη συσκευή.
	Στον κάδο υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενα τηγανίσματα.	Ο λευκός καπνός προκαλείται όταν ζεσταίνεται το λάδι ή το λίπος που υπάρχει στις αντιστάσεις. Καθαρίστε προσεκτικά το θάλαμο ψησίματος μετά τη χρήση. Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει όταν είναι κρύα η συσκευή.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανισθεί ομοιόμορφα.	Χρησιμοποιείτε πατάτες που δεν είναι κατάλληλες για μαγείρεμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και γυρίστε τις καθώς τηγανίζονται.
	Ξεπλύντε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε	Ξεπλύντε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθίσει στην επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες δεν είναι τραγανές, μόλις βγαίνουν από τη φριτζά.	Οι τηγανισμένες πατάτες θα είναι τόσο τραγανές, ανάλογα με την ποσότητα νερού που περιέχουν και την ποσότητα λαδιού που βάλατε κατά την προετοιμασία τους.	Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές οι πατάτες, πριν προσθέσετε λάδι.
		και κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν τραγανές.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

Несмотря на то, что данное устройство было изготовлено в полном соответствии с требованиями действующих европейских норм и все его потенциально опасные части обеспечены необходимой защитой, внимательно ознакомьтесь с настоящими мерами безопасности и, во избежание травм и повреждений, используйте прибор строго по назначению. Рекомендуется хранить данную инструкцию в легкодоступном месте. Если вы решите передать данное устройство в другие руки, не забудьте передать вместе с ним и эту инструкцию.



Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:

-  Опасно для детей
-  Меры безопасности по предотвращению ожогов
-  Опасность поражения электрическим током
-  Внимание - возможность возникновения материального ущерба
-  Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Прибор предназначен для приготовления пищи. Прибор не предназначен для приготовления жидких блюд. В случае эксплуатации прибора способами, не предусмотренными производителем, он освобождает себя от какой-либо ответственности за повреждения, которые могут возникнуть в результате ненадлежащего использования. Внесение любых изменений в конструкцию прибора влечет за собой автоматическую отмену гарантии.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

-  **Внимание**
Опасность поражения электрическим током. Не опускать прибор в воду и другие жидкости.
-  **Внимание**
Опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к противню, решеткам, вертелу, корзине и металлическим частям прибора в последующие минуты после его выключения. Подождите, пока остынут нагретые части прибора.

О СОБЛЮДЕНИИ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

- Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях или сходных с ними, как то:
 - в помещениях для персонала магазинов, офисов и других учреждений. отведенных для приготовления пищи;
 - на фермах;

- для использования клиентами гостиниц, мотелей и других помещений жилого характера;
- в местах типа гостиниц bed and breakfast.
- Изготовитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- 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.
- Использование аксессуаров не рекомендованных производителем или не входящих в комплект прибора, может стать причиной возгорания, удара электрического тока или нанесения вреда человеку.
- Прибор соответствует требованиям положения (ЕС) № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, имеющих контакт с пищевыми продуктами.



Опасно для детей


- Разрешается использование данного прибора детьми младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также без опыта или умения использования подобных устройств только под присмотром или после получения соответствующих разъяснений о безопасном использовании прибора и о вероятных опасностях.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Чистка и техобслуживание устройства могут быть доверены детям не младше 8 лет и только под наблюдением взрослых.
- Держите прибор и шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Размещать прибор таким образом, чтобы детям были недоступны нагретые части прибора.
- Во избежание несчастных случаев, не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.
- Следить за тем, чтобы дети не могли потянуть за провод и спровоцировать падение прибора.
- После окончания срока эксплуатации устройства, в целях его правильной утилизации, рекомендуется отрезать электрический провод, сделав прибор непригодным для использования. Рекомендуется следить за тем, чтобы потенциально опасные детали прибора не стали игрушкой для детей.



Меры безопасности по предотвращению ожогов

- Опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к металлическим частям прибора и стеклу дверцы во время использования и в последующие минуты после его выключения. Разрешается прикасаться только к ручке двер-

цы. Подождите, пока остынут нагретые части прибора.

- Когда прибор не используется, необходимо извлечь вилку из электрической розетки. Перед очисткой позвольте прибору охладиться.
- Не рекомендуется перемещать прибор, пока в нем находится пища.
- Кладите ингредиенты всегда и только на решетки или в корзину во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Следите за тем, чтобы не засорялись отверстия для выхода воздуха.
- Не наливайте в противень растительное масло. Опасность возгорания.
- Во время эксплуатации прибора из отверстий для выхода воздуха могут происходить выбросы горячего воздуха и пара. Старайтесь не приближать лицо и руки к отверстиям для выхода воздуха.
- Во время открывания дверцы прибора из него выходят в том числе горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к дверце.
- В случае появления из отверстий для выхода воздуха черного дыма немедленно выключите прибор. Отключить прибор от сети электропитания. Подождите, пока дым не перестанет выходить из отверстия. Извлеките еду из корпуса прибора.
-  Внимание: горячая поверхность.



Опасность поражения электрическим током

- Перед подключением прибора к электросети проверить, соответствует ли напряжение, указанное на табличке прибора, напряжению сети.
- Если предполагается использовать прибор не в стране его изготовления, проверьте соответствие его электрической части местным требованиям в авторизованном центре техобслуживания.
- В случае использования удлинителя, его мощность должна соответствовать мощности прибора во избежание причинения вреда пользователю прибора и окружающей его среде.
- Подключать питающий провод прибора к розетке с заземлением.
- Не опускать прибор в воду и другие жидкости.
- Не прикасаться к прибору мокрыми руками или босыми ногами.
- Не используйте прибор при наличии повреждений в шнуре или вилке, а также в самом приборе. Любые виды ремонта, включая замену шнура электропитания, должны производиться только в сервисных центрах Ариете или сертифицированным персоналом Ariete, во избежание каких-либо рисков.
- Не подключайте к той же розетке электропитания другой аппарат большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.
- Не допускайте соприкосновения прибора и шнура электропитания с нагретыми поверхностями.

- Вынимая вилку из электрической розетки, не тяните ее за провод.
- Не допускать соприкосновения шнура электропитания с острыми и режущими поверхностями.
- При перемещении прибора не тянуть его за шнур электропитания.
- Во время грозы необходимо отключить прибор от сети электропитания.




Внимание - возможность возникновения материального ущерба

- Перед началом эксплуатации прибора обязательно разматывайте электрошнур.
- Не разрешается подключать прибор к электросети через посторонние таймеры или устройства с дистанционным управлением.
- Во избежание повреждения прибора рекомендуется использовать только оригинальные запасные детали и аксессуары, имеющие сертификат производителя.
- Чистка утюга производится неабразивной и слегка влажной тканью и только после того, как вы вытащили вилку электрического провода питания из розетки и все части утюга остыли. Запрещается применять любые растворители, поскольку они могут повредить пластмассовые части.
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (тканей, занавесок).
- Перед тем, как убрать прибор, вынуть вилку из розетки. Дождаться пока остынут нагретые части прибора.
- Не разрешается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце и т.д.).
- Не рекомендуется эксплуатация прибора на открытом воздухе.
- Нельзя разбирать прибор. Внутренние части прибора не могут использоваться отдельно от него и не требуют чистки.
- Хранить прибор рекомендуется в сухом, хорошо проветриваемом помещении.






Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами

- Включать прибор только, когда он находится в рабочем положении.
- Не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.
- Если собираетесь отсутствовать даже в течение короткого времени, обязательно отключайте прибор от сети электропитания.
-  Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/EU необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

• ХРАНИТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A - Корпус прибора	L - Центрифуга
B - Готовочная полость	M - Вертел для гриля
C - Кабель электропитания	N - Вилка для извлечения противня и корзины
D - Дверца	O - Кнопка вращения корзины с индикаторами
E - Ручка	 индикатор работы
F - Левая приводящая опора	 кнопка-индикатор вращения корзины/противня и включения внутренней подсветки
G - Правая опора	 индикатор температуры
H - Кнопка разблокировки дверцы	P - Ручка настройки времени приготовления
I - Рукоятка для транспортировки	Q - Рукоятка термостата плитки
J - Решетка (3 шт.)	R - Аэрационное отверстие
K - Противень	

Идентификационные данные

На табличке на основании подставки прибора указаны следующие идентификационные данные:

- Производитель и маркировка ЕС
- Модель (Mod)
- регистрационный № (SN)
- электрическое напряжение (В) и частота (Гц)
- потребляемое напряжение (W)
- бесплатная телефонная служба техподдержки

При оформлении заявки в Авторизованный Центр сервисного обслуживания, необходимо указывать модель и регистрационный номер.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Внимание

Опасность причинения материального вреда. Не покрывайте внутренние части прибора алюминиевой фольгой во избежание нарушения работы термостата.

- Удалите упаковку.
- Поместите прибор на ровную поверхность, подальше от воды. Следует использовать и ставить аппарат на устойчивой поверхности, выдерживающей высокую температуру.
- Полностью развернуть шнур электропитания.

Убедитесь в том, что напряжение вашей домашней сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными прибора.



Внимание

Опасность причинения материального вреда. Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 10 см от стен, предметов мебели или других приборов.

Не помещать предметы на открытую дверцу.

Перед первым использованием прибора помойте решетки (J), противень (K), корзину (L) и вертел (M). Решетки, противень, корзину и вертел можно мыть в посудомоечной машине. В качестве альтернативы можно использовать обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности. См. раздел "Чистка прибора".

При первом использовании рекомендуется включить прибор на несколько минут, чтобы удалить запах "нового".

- 1 Поверните ручку регулировки температуры (Q) на максимум.
- 2 Чтобы включить прибор, поверните ручку таймера (P). Оставьте прибор работать в проветриваемом помещении минимум на 15 минут.
- 3 Чтобы выключить прибор, поверните ручку таймера (P) в положение "0".

При первой эксплуатации прибора вы можете почувствовать неприятный запах и даже заметить легкий дымок: Его причиной является испарение смазки некоторых деталей прибора. Это явление не должно вызывать беспокойство и скоро исчезнет. Это действие никак не повлияет на правильное функционирование прибора.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Внимание

Опасность причинения материального вреда. Не используйте устройство для приготовления продуктов, с которых может капать в процессе приготовления. Это не только усложняет процесс чистки, но также и может стать причиной возгорания. Очищайте готовую полость от возможных остатков еды и крошек перед каждым использованием. Опасность повреждения стекла. Не лить воду на горячее стекло дверцы. Не ставьте какие-либо предметы на стекло дверцы, когда она открыта.

Не ставьте какие-либо предметы на прибор во время его работы.



Внимание

Опасность поражения электрическим током. Не вставляйте вилки или другие столовые приборы внутрь бытового электроприбора. Такое действие может привести к повреждению нагревательных элементов или поражению электротоком.



Внимание


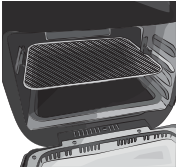
Опасность получения ожогов. Во время работы печи металлические части и стекло нагреваются и находятся в горячем состоянии: можно касаться только ручки дверцы.

Не нагревать пищевые продукты в упаковке (в бутылке, банке и т. д.).

- 1 Расположить приготавливаемые пищевые продукты на решетке (J) или на противне (K). Можно использовать только одну решетку (Рис. 4) или три решетки одновременно (Рис. 5).



Противень для жарки, запекания, колерования. Идеально подходит для приготовления жаренного цыпленка, красного мяса, печеных овощей, бисквитов и любых блюд, которые готовятся в печи

	<p>Решетка (3 шт.) для высушивания, воздушной жарки, поджаривания, обжаривания. Идеально подходит для хлеба, картофеля, рыбы, фруктов, овощей</p>
	<p>Для всех блюд, которые могут капать во время приготовления на решетке, необходимо ставить противень на нижний уровень</p>

В случае приготовления продуктов с растительным маслом используйте два листа алюминиевой фольги для защиты нагревательных элементов готовочной полости от брызг кипящего масла. Положите один листок на противень или на решетку, а вторым накройте продукты.

В случае приготовления продуктов на решетке или в корзине, равномерно распределите растительное масло по продуктам, чтобы блюдо получилось хрустящим и золотистым. Затем положите продукты для приготовления на решетку или в корзину.

В случае приготовления продуктов на решетке, на вертеле или в корзине установите противень на нижний уровень готовочной полости для сбора жиров. Для предотвращения образования дыма, неприятных запахов и затвердевших загрязнений рекомендуется налить немного воды в противень.

Предусмотрена возможность предварительного разогрева продуктов в течение 3-5 минут перед настройкой времени готовки. Либо можно добавить время разогрева к времени готовки.

2 Поместите решетку (J) или противень (K) с ранее подготовленными продуктами в готовочную полость.

Разместите решетку или противень таким образом, чтобы продукты находились на расстоянии минимум 2 см от нагревательных элементов, расположенный в верхней части готовочной полости.

Не перегружайте решетки, противень или корзину чрезмерным количеством продуктов. Соблюдайте указания в отношении количества, приведенные в таблице.

- 3 Вставить вилку в розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
- 4 Чтобы включить прибор, поверните ручку таймера (P). Задайте желаемое время приготовления. Таймер регулируется до 60 минут.
- 5 Индикатор работы (Ⓢ) загорится и печь начнет приготовление. По истечении заданного времени индикатор погаснет.
- 6 Поверните ручку регулировки температуры (Q). Задайте желаемую температуру приготовления. Диапазон температур составляет 80-200 градусов.
- 7 Индикатор готовности температуры (Ⓜ) загорится. После того, как прибор достигнет требуемой температуры, индикатор (Ⓜ) погаснет.

8 Во время приготовления можно включить внутреннюю подсветку кнопкой (O). Когда прибор начинает работать, автоматически запускается также и вентиляция. Движение горячего воздуха обеспечивает однородность температуры и однородную прожарку на разных уровнях, без смешения запахов. В числе функций прибора есть функция паузы, которую можно использовать для перемешивания ингредиентов во время приготовления блюда.



Внимание

Опасность причинения материального вреда. Не вставляйте вилки или другие столовые приборы внутрь бытового электроприбора. Такое действие может привести к повреждению нагревательных элементов или поражению электротоком.

9 Чтобы выключить прибор, поверните ручку таймера (P) в положение "0". Нагревательные элементы отключатся.

По окончании приготовления пищи, прибор издает короткий сигнал и выключится. Если ингредиенты не готовы, достаточно поместить все обратно в готовочную полость и установить таймер на несколько минут.

Прибор оснащен функцией автоматического выключения. Если во время приготовления дверца открывается, нагревательные элементы и внутренняя подсветка выключаются автоматически. После закрытия дверцы прибор возобновляет нормальную работу, а внутренняя подсветка автоматически включается, если она была предварительно включена.



Внимание

Опасность получения ожогов. Во время работы печи металлические части и стекло нагреваются и находятся в горячем состоянии: можно касаться только ручки дверцы. Для извлечения решетки или противня используйте перчатки или прихватки во избежание ожогов. Для извлечения корзины или вертела используйте вилку из комплекта во избежание ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

10 Отключить прибор от сети электропитания.

11 Откройте дверцу.




Внимание

Опасность получения ожогов. Во время открывания дверцы прибора из него выходят в том числе горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.

12 Извлеките решетку или противень, используя для этого перчатки или прихватки.

13 Выложите ингредиенты на блюдо. Подавайте на стол.

Во время приготовления можно заметить, что индикатор температуры () периодически загорается и гаснет. Это свидетельствует о том, что термостат поддерживает необходимую для приготовления конкретного блюда температуру. Для изменения времени и температуры во время приготовления используйте регулировочные ручки.

Приготовленные ингредиенты должны быть золотистыми, а не черными или коричневыми. Удалите подгоревшие кусочки, если они есть.

Для извлечения больших или легко ломающихся кусков используйте специальные щипцы. Прибор готов к эксплуатации сразу после окончания приготовления ингредиентов.

Советы по приготовлению

По желанию можно произвести нагрев прибора, не добавляя в него ингредиенты.

Для приготовления более мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.

Для приготовления большего числа ингредиентов требуется больше времени, а для меньшего количества ингредиентов - меньше.

Для достижения лучшего результата при приготовлении более мелких ингредиентов рекомендуется их периодически перемешивать.

Чтобы получить хрустящий картофель, смажьте растительным маслом свежий или замороженный картофель, прежде чем поместить его на приготовление.

Снэки, предназначенные для приготовления в печи, также можно поджаривать в воздушной фритюрнице.

Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри приблизительно 700 грамм.







Для быстрого и легкого приготовления снэков с начинкой рекомендуется использовать готовые (замороженные) блюда. Кроме того, готовые блюда готовятся гораздо быстрее домашних.



Не готовьте слишком жирные продукты.

Можно использовать прибор для разогрева уже приготовленных продуктов. Установите температуру на 150 °C на 10 минут.

Предустановленные программы

В помещённой ниже таблице представлены программы, предустановленные в панели управления.

		Температура (°C)	Время (мин)
 200°C 15-20min	замороженный картофель фри	200	15-20
 200°C 18-20min	сласти	200	18-20
 200°C 18-20min	рыба	200	18-20
 200°C 30-40min	цыпленок на вертеле	200	30-40
 200°C 18-25min	шашлык	200	18-25
 180°C 10-15min	красное мясо	180	10-15

 180°C 20-30min	курица	180	20-30
 180°C 12-18min	морепродукты	180	12-18

Каждому символу соответствует определённая программа готовки. Программа настроена на температуру и время приготовления, рекомендованные на основе типа продукта. Указанное время приготовления носит рекомендательный характер и зависит также от количества и толщины ингредиентов. Время и температуру предварительно настроенных программ приготовления также можно менять.

	Количество мин.-макс. (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Для информации
Картофель и картофель фри				
Картофель, тонко нарезанный замороженный	600-700	15-20	200	
Картофель, крупно нарезанный замороженный	600-700	20-25	200	
Гратен из картофеля	800-1000	25-30	200	
Мясо и птица				
Бифштекс	500-800	10-15	180	
Свинные ребрышки	500-800	10-15	180	
Гамбургер	400-800	10-15	180	
Рулеты с колбасками	400-800	13-15	200	
Куриные бедрашки	400-800	25-30	180	
Куриная грудка	400-800	15-20	180	
Куриное мясо	500-1000	30-40	200	
Закуска				
Весенние рулетики	500-800	8-10	200	Используйте предварительно приготовленные продукты
Куриные наггетсы замороженные	500-1000	6-10	200	Используйте предварительно приготовленные продукты

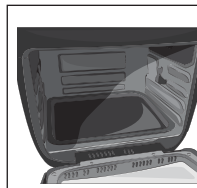
	Количество мин.-макс. (г)	Время (мин)	Температура (°С)	Для информации
Рыбные палочки замороженные	500-800	6-10	200	Используйте предварительно приготовленные продукты
Панированные замороженные продукты				
Закуски из сыра	500-800	8-10	180	Используйте предварительно приготовленные продукты
Фаршированные овощи	400-800	10	160	
Продукты для приготовления в печи				
Торты	800	20-25	160	Используйте противень для печи
Киш	800	20-22	180	Используйте противень для печи/жаропрочную форму
Мафин	800	15-18	200	Используйте противень для печи
Сладкие закуски	800	20	160	Используйте противень для печи/жаропрочную форму
Высушивание продуктов				
Фрукты, зелень, мясо, рыба, хлеб	500-700	6-12 часов	80	Используйте три решетки из комплекта (J)

Функция автоматического отключения

Данный прибор оснащен таймером. Когда таймер доходит до нуля, раздаётся сигнал и прибор автоматически выключается. Система вентиляции останавливается через несколько секунд. Если дверца открывается во время приготовления, прибор автоматически выключается. После закрытия дверцы прибор возобновляет нормальную работу, а внутренняя подсветка автоматически включается.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

- 1 Снимите решетку (J). Установите противень (K) на самый нижний уровень готовочной полости (Рис. 6).



Для всех блюд, которые готовятся на вертеле, необходимо ставить противень на нижний уровень

- 2 Проденьте одну из вилок на вертел (M) (двумя наконечниками внутрь) и завинтите ее для фиксации (Рис. 7). Свяжите веревкой мясо для гриля (мясо, курица и т. д.) и насадить его на вертел, стараясь придерживать центра. Насадить вторую вилку концами вовнутрь. При необходимости отвинтить первую вилку, чтобы лучше центрировать мясо на вертеле, а затем закрепить обе вилки.
- 3 Вставьте конец вертела в отверстие на левой приводной опоре (Рис. 8). Положите другой конец на правую опору (Рис. 9).

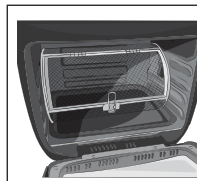
Приготовьте продукты, как описано в параграфе “Руководство по эксплуатации”.

- 4 Нажмите кнопку вращения вертела или корзины (⌚). Автоматически включится внутренняя подсветка. Чтобы остановить вращение в любой момент, нажмите кнопку вращения вертела или корзины (O).

По завершении приготовления используйте вилку (N) для снятия вертела с правой опоры и затем для извлечения другого конца вертела из левой приводной опоры (Рис. 10).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОРЗИНЫ

- 1 Чтобы открыть дверцу корзины, поднимите крючок вверх (Рис. 11).
- 2 Положите продукты.
- 3 Закройте дверцу корзины.



Для всех блюд, которые готовятся в режиме воздушной жарки, необходимо ставить противень на нижний уровень



Внимание

Опасность падения еды в готовочную полость. Во время вращения может упасть еда, содержащаяся внутри корзины. Проверьте закрытие дверцы корзины.

- 4 Снимите решетку (J). Установите противень (K) на самый нижний уровень готовочной полости (Рис. 6).
- 5 Вставьте конец оси корзины в отверстие на левой приводной опоре (Рис. 13). Положите другой конец на правую опору.

Приготовьте продукты, как описано в параграфе “Руководство по эксплуатации”.

- 6 Нажмите кнопку вращения вертела или корзины (⌚). Автоматически включится внутрен-

няя подсветка. Чтобы остановить вращение в любой момент, нажмите кнопку вращения вертела или корзины (O).

По завершении приготовления используйте вилку (N) для снятия корзины с правой опоры и затем для извлечения другого конца из левой приводной опоры (Рис. 14).

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



Внимание

Опасность получения ожогов. Перед чисткой прибора отключить его от сети электропитания. Любые работы по техобслуживанию прибора должны осуществляться только после его полного охлаждения.



Внимание

Опасность поражения электрическим током. Никогда не опускать прибор в воду или в другие жидкости.



Внимание

Опасность причинения материального вреда. Всегда проверять состояние шнура Вашего прибора перед использованием и в случае обнаружения повреждений обратиться в ближайший центр сервисного обслуживания для его замены, которую может производить только специально подготовленный персонал.

Не разрешается использовать для мытья прибора абразивные чистящие средства.

Очистка прибора

Перед каждым использованием очищать печь от остатков пищи или крошек.

Пластмассовые части следует очищать при помощи влажной неабразивной салфетки, после чего протереть сухой тканью.

Рекомендуется производить чистку внутренней поверхности прибора только при помощи мягкой ткани, слегка смоченной в теплой воде. Вытрите насухо поверхности.

Очистку электрических элементов прибора от остатков пищи осуществляйте при помощи сухой ткани.



Внимание

Опасность причинения материального вреда. Не оставлять кислотные вещества на поверхностях. Если такие вещества, как сок лимона, помидорные консервы, уксус и тому подобное, остаются долгое время на поверхностях, они могут повредить эмаль и сделать ее матовой.

Не использовать абразивные моющие средства или металлические губки, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие.

Для чистки внутренних поверхностей не использовать вещества, разрушающие алюминий (моющие вещества во флакончиках-спреях), и не тереть стены заостренными или режущими предметами.

Не мыть прибор в посудомоечной машине.

После каждого использования, когда прибор полностью остыл, очищайте внутренние поверхности влажной губкой, смоченной в мыльной воде.

Очистите емкость снаружи при помощи мягкой ткани.

Чистка частей прибора

Решетки, противень, корзину и вертел можно мыть в посудомоечной машине. В качестве альтернативы можно использовать обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.

Чтобы размочить остатки еды на корзине, можно наполнить контейнер горячей водой. Добавьте несколько капель мощного средства. Вставьте корзину в емкость и оставьте на несколько минут. Всполосните и вытрите насухо.

Дверцу прибора можно снять для мытья в посудомоечной машине.

- Откройте дверцу.
- Сместите курсор (H) влево и снимите дверцу с левой опоры (Рис. 15).
- Потяните дверцу вправо, чтобы высвободить дверцу с правой опоры.

Выполните операции в обратном порядке, чтобы установить дверцу на место.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ ПРОБЛЕМ

Проблемы	Возможные причины	Решение проблем
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку.	Вставить вилку в розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Не установлен таймер.	Поверните ручку таймера. Задайте желаемое время приготовления
	Дверца закрыта неправильно.	Хорошо закройте дверцу прибора.
Ингредиенты еще не готовы	Очень большое количество ингредиента	Положите меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Увеличьте температуру приготовления. Поверните ручку регулировки температуры.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Увеличьте время приготовления. Поверните ручку таймера.
Ингредиенты прожарились неравномерно	Некоторые виды продуктов необходимо перемешивать во время их приготовления.	Ингредиенты, находящиеся сверху, или те, что закрыты другими (картофель-фри) необходимо перемешивать во время их приготовления.
Жареные сэндвичи не получились достаточно хрустящими.	Вы используете вид сэндвичей, которые готовятся традиционным способом.	Используйте закуски, предназначенные для приготовления в печи, или смазывайте их растительным маслом перед помещением в готовочную полость.

Проблемы	Возможные причины	Решение проблем
Из прибора выходит белый дымок.	Вы готовите более жирные ингредиенты	Во время жарки более жирных ингредиентов в противень попадает больше жира. Использование масла способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Данное обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	В емкости присутствует жир, оставшийся с предыдущих циклов готовки.	Белый дым вызван нагреванием жира или растительного масла, попавших на нагревательные элементы. Тщательно почистите готовочную полость после использования. Эту операцию нужно выполнять, когда прибор холодный.
Свежий картофель, нарезанный палочками, обжаривается неравномерно.	Вы используете сорт картофеля, который не годится для фритюра.	Используйте свежий картофель и тщательно переворачивайте его во время приготовления.
	Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюре	Сполосните картофель, удалите с него весь крахмал, который заметите на нем.
Свежий картофель, нарезанный палочками, не получается хрустящим сразу после извлечения из фритюрницы.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества воды в картофеле и количества растительного масла, использованного для приготовления картофеля.	Перед добавлением масла как можно тщательней осушайте картофель снаружи.
		Нарежьте картофель более тонкими палочками для получения более хрустящей корочки.
		Чтобы картофель получился более хрустящим, добавьте немного масла.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ 50/60Гц 2000Вт Класс I IPX0

Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,

Юридический адрес: 127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2

Фактический адрес: 119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом. II, ком. 3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Курико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.






Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

بخصوص هذا الكتيّب

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



المعلومات الواردة في هذا الكتيّب، مميزة بالرموز التالية:

-  خطر على الأطفال
-  تنبيهات تتعلق بالاحتراق
-  خطر بسبب الكهرباء
-  تنبيهات - أضرار مادية
-  أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى

الغرض من الجهاز

يمكنكم استعمال هذا الجهاز لطهي الأطعمة. الجهاز غير مناسب لطهي مواد غذائية سائلة. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز لأغراض تختلف عن الغرض الذي صنع من أجله أو في حالة استعمال الجهاز نفسه بطريقة غير لائقة. يؤدي تعديل الجهاز إلى إبطال الضمان.

الأخطار القائمة

-  تنبيه
- خطر الصعق بالكهرباء. لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
-  تنبيه
- خطر التعرّض للاحتراق. لا تلمس المقطرة أو الشبك أو السيخ أو السلّة والأجزاء المعدنية من الجهاز خلال الدقائق اللاحقة لإطفائه. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارّة.

تنبيهات أمان

- اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال
- صمّم وصنع هذا الجهاز للاستعمال في التطبيقات المنزلية وما شابهها، مثل:
 - في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية وفي المكاتب;
 - المزارع;
 - استعمال من قبل عملاء الفنادق والبيئات السكنية الأخرى;
 - ونزل المبيت والإفطار.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيّب.
- يُنصح الاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن العطب الناتج عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخّص.
- استعمال معدات غير لائقة وغير موردة من صانع الجهاز، يمكن أن يؤدي إلى وقوع أخطار حريق أو صدمات كهربائية أو إلحاق الضرر بالأشخاص.
- الجهاز مطابق لنظم مجموعة الدول الأوروبية رقم 2004/1935 الصادرة بتاريخ 2004/10/27 والمتعلقة بالمواد الملانسة للأغذية.

⚠️ خطر على الأطفال

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

⚠️ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

- خطر التعرّض للاحتراق. لا تلمس الأجزاء المعدنية من الجهاز وزجاج الباب أثناء الاستعمال وخلال الدقائق اللاحقة لإطفائه. أمس فقط مقبض الباب. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الحارة.
- عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل، أفضل القابس عن المأخذ الكهربائي. انتظر إلى حين أن يبرد الجهاز قبل القيام بتنظيفه.
- لا تحرك الجهاز عندما يتواجد بداخله طعام.
- أدخل المكونات دائماً فقط على الشبك أو داخل السلّة خوفاً من ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- لا تعيق فتحات التهوية.
- لا تملأ المقطرة بالزيت. خطر حريق.
- أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من فتحة التهوية. أبعد دائماً اليدين والوجه عن فتحة التهوية.
- عندما تفتح باب الجهاز، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد اليدين والوجه عن باب الجهاز.
- إذا خرج دخان أسود من فتحة التهوية، أطفأ فوراً الجهاز. أفضل القابس عن المأخذ الكهربائي. انتظر إلى حين أن ينتهي خروج الدخان من فتحة التهوية. اسحب الطعام من الجهاز.
- ⚠️ تنبيه: سطح ساخن.

⚠️ خطر بسبب الكهرباء

- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء تأكد أن الفلطيّة المبيّنة على بطاقة المعلومات مطابقة لفولطيّة الشبكة الكهربائية.
- إذا تم استعمال الجهاز في بلد يختلف عن البلد الذي تم شراؤه منه، تحقق من التلائم الكهربائي للجهاز في أحد مراكز الصيانة الفنية.
- إذا قررت استعمال وصلة كهربائية، يجب أن تكون هذه الأخيرة متوافقة مع قدرة الجهاز، لتحاكي إلحاق الضرر بالشخص الذي يقوم باستعماله ومن أجل ضمان سلامة البيئة التي يستخدم فيها الجهاز نفسه.
- أوصل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت يديك مبلولة بالماء أو إذا كنت حافي القدمين.

- لا تستعمل الجهاز في حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. جميع عمليات الإصلاح، بما فيها استبدال كبل التغذية الكهربائية، يجب أن تتم فقط من قبل مركز الخدمات التابع لشركة Ariete أو من قبل خبراء مخولين من قبل شركة Ariete، لتلاشي وقوع أي خطر.
- لا تشبك أي جهاز كهربائي آخر ذات قدرة عالية (دقاية ومكوى ومشغلات حرارية وغيرها) على نفس المأخذ الكهربائي. خطر تجاوز الحمولة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الجهاز والكبل الكهربائي للسطوح الحارة.
- لا تفصل القابس عن المأخذ الكهربائي من خلال شد الكبل.
- لا تترك كبل التغذية الكهربائية مقابل حواف أو أجزاء حادة، خوفا من تعرضه للتلف.
- لا تنقل الجهاز من خلال سحبه بواسطة كبل التغذية الكهربائية.
- في حالة وقوع عاصفة جوية، افصل كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي.



تنبيهات - أضرار مادية




- فك كبل التغذية قبل الاستعمال.
- يجب عدم تغذية الجهاز بواسطة مؤقت (تايمر) خارجي أو بواسطة أجهزة يتم التحكم عن بعد.
- للحفاظ على سلامة الجهاز، استخدم فقط قطع غيار أصلية وملحقات أصلية معتمدة من قبل الشركة المصنعة.
- بعد فصل قابس كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي وُبرود جميع الأجزاء، يمكن تنظيف الجهاز فقط بواسطة ممسحة غير خشنة ومرطبة قليلا بالماء. لا تستعمل مطلقا مذيبات يمكن أن تؤدي إلى تلف الأجزاء المصنوعة من البلاستيك.
- لا تضع الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال (أقمشة وستائر).
- افصل القابس دائما عن المأخذ الكهربائي قبل حفظ الجهاز. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- لا تترك الجهاز معرض للعوامل الجوية (المطر والشمس وغيرها).
- لا تستعمل الماكينة في الهواء الطلق.
- لا تفك الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية للاستخدام أو التنظيف.
- احفظ الجهاز في مكان مسقوف وبارد وجاف.



أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى

- أشعل الجهاز فقط عندما يكون في وضعية العمل.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- في حالة الابتعاد ولو لفترة قصيرة من الوقت، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية من خلال سحب القابس من المأخذ الكهربائي.
- للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وحسب ما تنص عليه التعليمات الأوروبية رقم EU/2012/19، يرجى قراءة الورقة الخاصة لهذا الغرض والمرفقة مع المنتج.

• احتفظ دائما بهذه التعليمات.

A - هيكل الجهاز	L - سلّة
B - حيز الطهي	M - سيخ للمشواة
C - كبل التغذية الكهربائية	N - شوكة إبعاد السيخ والسلّة
D - باب	O - زرّ تدوير السلّة مع إشارة ضوئية
E - مقبض	 إشارة ضوئية تدل على عمل الجهاز
F - سناد أيسر مزود بمحرك	 الزرّ-الإشارة الضوئية لتدوير السلّة/السيخ وإشعال الضوء الداخلي
G - سناد أيمن	 الإشارة الضوئية لدرجة الحرارة
H - زرّ إعتاق الباب	P - قبضة ضبط درجة حرارة الطهي
I - مقبض لنقل الجهاز	Q - قبضة تعديل درجة الحرارة
J - شبكة (3 قطع)	R - مأخذ هواء
K - مقطرة	

معلومات فنية

تحتوي اللوحة المتواجدة على القاعدة الإستنادية للجهاز على البيانات التالية التي تحدد هوية الجهاز:

- الصانع والعلامة CE
 - الموديل (Mod).
 - رقم المجموعة (SN)
 - فلتية التغذية الكهربائية (فولت) والتردد (هيرتز)
 - القدرة الكهربائية الممتصة (واط)
 - رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة
- عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الجهاز.

قبل الاستعمال



تنبيه

خطر إلحاق أضرار مادية. لا تغطّي الأجزاء الداخلية بورق الألمنيوم خوفاً من تعرّض الترموستات إلى التلف.

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



تنبيه

خطر إلحاق أضرار مادية. ضع الجهاز على مسافة 10 سم من الجدران أو الموبيليا أو الأجهزة الأخرى.

لا تسند أي شيء على الباب وهو مفتوح.

قبل استعمال الجهاز لأول مرّة، اغسل الشبك (J) والمقطرة (K) والسلّة (L) والسيخ (M). يمكن غسيل الشبكات والمقطرة والسلّة والسيخ داخل غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حاكّة. راجع فقرة "تنظيف الجهاز".

عند استعمال الجهاز لأول مرّة، ينصح بترك الجهاز مشعل لبضع دقائق لكي يتم التخلص من رائحة "الجديد".

- 1 لَفْ مقبضبسط درجة الحرارة (Q) إلى غاية الحد الأقصى.
- ٢ لإشعال الجهاز، دَوِّر قبضة الموقّت (P). اترك الجهاز يعمل داخل بيئة مهوَّاة لمُدَّة 15 دقيقة كحد أدنى.
- 3 لإطفاء الجهاز، دَوِّر قبضة الموقّت (P) وضعها على وضعية 0.

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

تعليمات الاستعمال



تنبيه

خطر إلحاق أضرار مادية. لا تضع مواد غذائية يمكن أن تنقط ماء أثناء عملية الطهي. لأنها بالإضافة إلى زيادة صعوبة التنظيف، يمكن أن تولد حريق. نظف حيز الطهي من مخلفات الطعام أو الفتات قبل الاستعمال.
خطر كسر الزجاج. لا تسكب ماء على الزجاج عندما يكون ساخن. لا تسند أي شيء على زجاج الباب عند يكون مفتوح.

لا تضع أي شيء على الجهاز أثناء تشغيله.



تنبيه

خطر الصعق بالكهرباء. لا تدخل شوكة أو أدوات أخرى داخل الجهاز. يمكن أن تؤدي هذه العملية إلى تلف المقاومات الكهربائية للجهاز وتخلق خطر وقوع صدمة كهربائية.



تنبيه

خطر التعرّض للاحتراق. ترتفع درجة حرارة الأجزاء المعدنية والزجاج أثناء التشغيل: ألمس فقط مقبض الباب. لا تسخن أي غذاء مع غلافه (قارورة وعلبة وغيرها).

- 1 ضع الأغذية المطلوب طهوها على الشبكة (J) أو داخل المقطرة (K). يمكن استعمال شبكة واحدة (شكل 4) أو الثلاثة شبكات سوياً (شكل 5).

<p>مقطرة للشوي والطهي بالفرن والتحمير. مناسبة لشوي الدجاج واللحوم الحمراء والخضار والكعك الطري وجميع الأطعمة التي تشوى بالفرن</p>	
<p>شبكة (3 قطع) للتجفيف والقلي بالهواء والتحميص والشوي. مناسبة للخبز والبطاطا واللحوم والسمك والفواكه والخضار</p>	
<p>ضع المقطرة على أدنى مستوى عند طهي الأطعمة التي يمكن أن تنقط أثناء الطهي بواسطة الشبكة</p>	

في حالة طهي الأطعمة بواسطة الزيت، استعمل ورقتين من الألمنيوم لتجنّب رشق الزيت الحارّ على المقاومات الكهربائية المتواجدة في حيز الطهي. ضع ورقة على المقطرة أو على الشبكة والورقة الثانية استعملها لتغطية الطعام.

في حالة طهي الأطعمة بواسطة الشبكة أو بواسطة السلّة، وزّع الزيت بشكل متجانس على الأطعمة لكي تحصل على طعام محمّص ومحمّر بشكل جيّد. في وقت لاحق، ضع الأطعمة المطلوب طهوها على الشبكة أو في السلّة.

في حالة طهي الأطعمة بواسطة الشبكة أو السبخ أو السلّة، أدخل أيضاً المقطرة على أدنى مستوى من حيزّ الطهي لكي تتجمع الدهون بداخلها. لتلاشي صدور دخان وروائح كريهة وتشكيل وسخ جافّ، أسكب قليل من الماء داخل المقطرة.

يمكن تسخين الأطعمة مسبقاً لمدة 3-5 دقائق قبل ضبط درجة الحرارة أو إضافة مباشرة وقت التسخين الأولي إلى وقت الطهي.

2 ضع الشبكة (J) أو المقطرة (K) مع الأطعمة المعدّة مسبقاً داخل حيزّ الطهي.

ضع الشبكة أو المقطرة بحيث تبعد الأطعمة عن المقاومات الكهربائية المتواجدة في الجزء العلوي من حيزّ الطهي 2 سم كحد أدنى.

لا تضع أطعمة ضمن كميّة زائد على الشبك أو المقطرة أو السلّة. تقيّد بكميّات الحد الأقصى المبينة في الجدول.

3 أدخل القابس في المأخذ الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرّض.

4 لإشعال الجهاز، دوّر قبضة الموقّت (P). اضبط وقت الطهي المطلوب. يمكن ضبط الموقّت إلى غاية 60 دقيقة.

5 تشعل الإشارة الضوئية التي تدل على عمل الجهاز (Ⓛ) ويبدأ الفرن بعملية الطهي. تطفأ الإشارة الضوئية عند انتهاء المدة المضبوطة.

6 دوّر قبضة ضبط درجة الحرارة (Q). اضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة. تتراوح درجة الحرارة من 80-200 درجة مئوية.

7 تشعل الإشارة الضوئية عند ضبط الجهاز على درجة الحرارة المطلوبة (Ⓛ). عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة تطفأ الإشارة الضوئية (Ⓛ).

8 أثناء عملية الطهي، يمكن إشعال الضوء الداخلي بواسطة الزرّ (O).

يبدأ نظام التهوية بالعمل حال تشغيل الجهاز. يضمن الهواء الساخن توزيع متجانس لدرجة الحرارة ويسمح بعملية طهي متجانسة على أكثر من مستوى بدون خلط الروائح.

يمكن توقيف الجهاز بشكل مؤقت أثناء التشغيل، من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي على سبيل المثال.



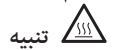
تنبيه

خطر إلحاق أضرار مادية. لا تدخل شوك أو أدوات أخرى داخل الجهاز. يمكن أن تؤدي هذه العملية إلى تلف المقاومات الكهربائية للجهاز وتخلق خطر وقوع صدمة كهربائية.

9 لإطفاء الجهاز، دوّر قبضة الموقّت (P) وضعها على وضعية 0. تطفأ المقاومة.

عند انتهاء مدة الطهي، يصدر الجهاز صفير ومن بعدها يطفأ. إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إعادة الكل داخل حيزّ الطهي وضبط الموقّت لضخ دقائق.

الجهاز مزوّد بوظيفة الإطفاء الذاتي. في حالة فتح الباب أثناء عملية الطهي، تطفأ المقاومات الكهربائية والضوء الداخلي بشكل أوتوماتيكي. عند غلق الباب، يبدأ الجهاز بالعمل من جديد ويشعل الضوء الداخلي بشكل أوتوماتيكي إذا تم إشعاله في السابق.



تنبيه

خطر التعرّض للاحتراق. ترتفع درجة حرارة الأجزاء المعدنية والزجاج أثناء التشغيل: ألمس فقط مقبض الباب.

لسحب الشبكة أو المقطرة، استخدم قفازات أو قطعة قماش خوفاً من التعرّض إلى الاحتراق. لسحب السلّة أو

السبخ، استخدم الشوكة المورّدة مع الجهاز خوفاً من التعرّض إلى الاحتراق. لا تلمس المقاومات الكهربائية.

10 أفضل القابس عن المأخذ الكهربائي.

11 افتح الباب.



تنبيه

خطر التعرض للاحتراق. عندما تفتح باب الجهاز، يخرج أيضا هواء وبخار سخان. أبعد يديك ووجهك عن حيز الطهي.

12 أبعد الشبكة أو المقطرة من خلال استخدام القفازات أو قطعة قماش.

13 ضع المواد الغذائية في صحن. قدّم الطعام.

أثناء عملية الطهي، يمكن ملاحظة أن الإشارة الضوئية لدرجة الحرارة () تشعل وتطفأ بشكل دوري. يدل ذلك على تدخل الترموستات من أجل الحفاظ على درجة الحرارة المناسبة للطهي. لتعديل الوقت ودرجة الحرارة أثناء الطهي، استعمل قبضات الضبط الخاصة لهذا الغرض.

يجب أن تكون المكونات المطهّوة محمّرة وليست سوداء أو بنية اللون. أبعد المخلفات المحروقة عن المواد الغذائية. لإبعاد المكونات العريضة أو الهشة من السلّة، استعمل ملاقط أطعمة. عندما تنتهي من طهي المكونات، يمكن استعمال الجهاز فوراً لتحضير مواد غذائية أخرى.

نصائح التحضير

إذا أردت، يمكن أن تترك الجهاز يسخن بدون المكونات.

تحتاج المكونات الصغيرة إلى وقت أقل للطهي مقارنة مع المكونات الكبيرة.

الكميات الكبيرة من المكونات تتطلب مدة طهي أطول، بينما المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل.

اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة.

للحصول على نتيجة محمّصة، اطي البطاطا الطازجة أو المجمّدة قبل البدء بطهوها.

الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن، يمكن طهوها في المقلاة الهوائية.

الكمية المناسبة لإعداد البطاطا المحمّصة هي 700 غم تقريباً.

استعمل عجينة جاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بطريقة سهلة وسريعة. زيادة على ذلك، تحتاج العجينة

الجاهز إلى مدة طهي أقل من العجينة التي يتم إعدادها في البيت.





لا تطهي أطعمة مدهنة بشكل زائد.

يمكنكم استعمال الجهاز من أجل تسخين أطعمة مطهية مسبقاً. اضبط درجة الحرارة على درجة 150 مئوية ولمدة 10 دقائق.

البرامج المضبوطة مسبقاً

يُبيّن الجدول اللاحق البرامج المضبوطة مسبقاً والمتواجدة على لوحة التحكم.

الوقت (الحد الأدنى)	درجة الحرارة (مئوية)		
15-20	200	بطاطا مقلية مجمّدة	 200°C 15-20min
18-20	200	حلويات	 200°C 18-20min
18-20	200	سمك	 200°C 18-20min
30-40	200	دجاج مشوي	 200°C 30-40min

18-25	200	أسيخ	 200°C 18-25min
10-15	180	لحم أحمر	 180°C 10-15min
20-30	180	دجاج	 180°C 20-30min
12-18	180	القشريات البحرية	 180°C 12-18min

كل رمز مطابق لبرنامج طهي. البرنامج مضبوط على درجة الحرارة ووقت الطهي المنصوح به بناء على نوع الطعام. مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضاً على سمك وكمية المواد الغذائية المستخدمة. يمكن أيضاً تعديل وقت ودرجة حرارة برامج الطهي المضبوطة مسبقاً.

معلومات	درجة الحرارة (متوية)	الوقت (الحد الأدنى)	كمية الحد الأدنى-الحد الأقصى (غم)	
				بطاطا ورقائق البطاطا
	200	15-20	600-700	رقائق بطاطا مجمدة
	200	20-25	600-700	بطاطا على شكل قطع سميكة مجمدة
	200	25-30	800-1000	غراتن بطاطا
				لحوم ودجاج
	180	10-15	500-800	شريحة لحم
	180	10-15	500-800	ضلع الخنزير
	180	10-15	400-800	هامبورجر
	200	13-15	400-800	لقات من السجق
	180	25-30	400-800	أفخاذ دجاج
	180	15-20	400-800	صدر دجاج
	200	30-40	500-1000	دجاج
				وجبة خفيفة
استعمل منتجات مطهية مسبقاً	200	8-10	500-800	لقات الربيع
استعمل منتجات مطهية مسبقاً	200	6-10	500-1000	قطع دجاج صغيرة مجمدة

معلومات	درجة الحرارة (مئوية)	الوقت (الحد الأدنى)	كمية الحد الأدنى-الحد الأقصى (غم)	
استعمل منتجات مطهية مسبقاً	200	6-10	500-800	قطع سمك صغيرة مجمدة
				أطعمة مكسوة بفتات الخبز ومجمدة
استعمل منتجات مطهية مسبقاً	180	8-10	500-800	وجبة خفيفة بالجينة
	160	10	400-800	خضار محشو
				أطعمة يتم إعدادها بالفرن
استخدم صينية فرن	160	20-25	800	تورته
استخدم صينية فرن / وعاء من زجاج البريكس	180	20-22	800	كيشي
استخدم صينية فرن	200	15-18	800	مافين
استخدم صينية فرن / وعاء من زجاج البريكس	160	20	800	وجبة خفيفة من الحلوى
				تجفيف الأطعمة
استعمل الشبكات الثلاثة الموردة مع الجهاز (J)	80	6-12 ساعة	500-700	فواكه وخضار ولحوم وسمك وخبز

وظيفة الإطفاء الذاتي

هذا الجهاز مزود في موقت (تايمر). عندما يصل المؤقت (تايمر) إلى "0" يصدر صوت عن الجهاز، ثم يُطفأ بشكل أوتوماتيكي. يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة. يُطفأ الجهاز بشكل أوتوماتيكي إذا تم فتح الباب أثناء عملية الطهي. عند غلق الباب، يبدأ الجهاز بالعمل من جديد ويشعل الضوء الداخلي بشكل أوتوماتيكي إذا تم إشعاله في السابق.

الطهي بواسطة المشواة

1 أبعاد الشبكة (J). ضع المقطرة (K) على أدنى مستوى من حيز الطهي (شكل 6).

ضع المقطرة بأسفل مستوى عند طهي جميع الأطعمة بواسطة المشواة

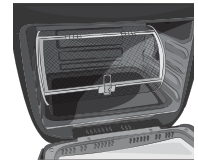


- 2 حرّك أحد الشوكتين الكبيرتين على السيخ (M) (الطرفان باتجاه الداخل)، ثم شدّ البرغي لكي تثبتتها (شكل 7). أربط بواسطة خيط قطعة اللحم المطلوب شويها (لحم بقر أو دجاج أو غيرها)، ثم أغرزها مع مراعاة ادخال السيخ في وسط قطعة اللحم. هيّط الشوكة الثانية مع مراعاة أن تكون الأطراف دائماً باتجاه الداخل. فكّ الشوكة الأولى عند اللزوم لكي تغزر قطعة اللحم في الوسط ومن بعدها ثبتت الشوكتين.
- 3 أدخل طرف السيخ في التجويف المطابق للسناد الأيسر المزوّد بمحرك (شكل 8). أسند الطرف المعاكس على السناد الأيمن (شكل 9).
- ابدأ بعملية طهي الأطعمة حسب ما هو مبين في فقرة "تعليمات الاستعمال".
- 4 اضغط على زرّ تدوير السيخ أو السلّة (O). يشعل بشكل أوتوماتيكي أيضاً الضوء الداخلي. لإيقاف عملية الدوران في أي لحظة، اضغط على زرّ تدوير السيخ أو السلّة (O).
- عند انتهاء عملية الطهي، استخدم الشوكة (N) من أجل رفع السيخ من جهة السناد الأيمن، ثم اسحب الطرف الآخر من السناد الأيسر المزوّد بمحرك (شكل 10).

طهي بواسطة السلّة

- 1 لفتح باب السلّة، ارفع المشبك باتجاه الأعلى (شكل 11).
- 2 أدخل الأطعمة.
- 3 أغلق باب السلّة.

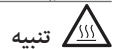
ضع المقطرة بأدنى مستوى عند طهي جميع الأطعمة بطريقة القلي بالهواء



تنبيه

- خطر سقوط الطعام في حينّ الطهي. يمكن أن يسقط الطعام المتواجد داخل السلّة أثناء عملية التدوير. تحقّق من أن باب السلّة مغلق بشكل جيد.
- 4 أبعد الشبكة (J). ضع المقطرة (K) على أدنى مستوى من حينّ الطهي (شكل 6).
 - 5 أدخل طرف محور السلّة في التجويف المطابق للسناد الأيسر المزوّد بمحرك (شكل 13). أسند الطرف المعاكس على السناد الأيمن.
 - ابدأ بعملية طهي الأطعمة حسب ما هو مبين في فقرة "تعليمات الاستعمال".
 - 6 اضغط على زرّ تدوير السيخ أو السلّة (O). يشعل بشكل أوتوماتيكي أيضاً الضوء الداخلي. لإيقاف عملية الدوران في أي لحظة، اضغط على زرّ تدوير السيخ أو السلّة (O).
 - عند انتهاء عملية الطهي، استخدم الشوكة (N) من أجل رفع السيخ من جهة السناد الأيمن، ثم اسحب الطرف الآخر من السناد الأيسر المزوّد بمحرك (شكل 14).

التنظيف والصيانة



تنبيه

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



تنبيه

خطر الصعق بالكهرباء. لا تغطس الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى.



تنبيه

خطر إلحاق أضرار مادية. تحقق من حالة كبل التغذية الكهربائية الخاص بجهازك بشكل منتظم قبل استعماله، وفي حالة تلفه خذه إلى أقرب مركز خدمة لكي يتم استبداله فقط من قبل شخص مختص. لا تستعمل أدوات حادة لتنظيف الجهاز.

تنظيف الماكينة

نظّف الفرن من ترسبات الغذاء أو الفتات قبل كل مرة استعمال. نظّف الأجزاء البلاستيكية بواسطة ممسحة رطبة وغير حادة، ثم جفّفها من خلال استعمال قطعة قماش جافة. اغسل الأجزاء الداخلية من الجهاز بواسطة قطعة قماش غير حادة بعد أن تبلّها بالماء الساخن. جفّف السطوح. نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإبعاد مخلفات الطعام عنها.



تنبيه

خطر إلحاق أضرار مادية. لا تترك على السطوح المعدنية عناصر حامضية. تؤدي العناصر الحامضية مثل عصير الليمون والطماطم المعلبة والخل وما شابهها إلى تلف الطلاء في حالة تركها لفترة طويلة من الوقت. لا تستخدم منظّفات حادة أو أدوات معدنية خوفاً من خدش أو تلف الطلاء السطحي. عند تنظيف السطوح الداخلية من الفرن، لا تستعمل منتجات تؤدي تآكل الألمنيوم (منظّفات محفوظة داخل قوارير) ولا تحكّ الجدران بأشياء مدبّبة أو حادة. لا تغسل الجهاز داخل غسالة الأواني.

عند الانتهاء من استعمال الجهاز، وبعد أن يبرد بشكل تام، نظّف السطوح الداخلية بواسطة الماء والصابون ومن خلال الاستعانة بقطعة اسفنج رطبة. نظّف السطح الخارجي بواسطة قطعة قماش ناعمة.

تنظيف المرشّبات

يمكن غسيل الشبكات والمقطرة والسلة والسيخ داخل غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير حادة. لتطرية مخلفات الطعام المتواجدة على السلة، يمكن ملئ وعاء بالماء الساخن. أضف بضع نقاط من المنظّف. ادخل السلة وانتظر 10 دقائق لكي يأخذ المنظّف مفعوله. اغسل وجفّف. يمكن فكّ باب الجهاز وغسيله داخل غسالة الأواني.

- افتح الباب.
- أنقل الزلاّقة (H) باتجاه اليسار واسحب الباب من السناد الأيسر (شكل 15).
- اسحب الباب باتجاه اليمين لاعتاقه من السناد الأيمن.
- أجري العمليات بالعكس، لإعادة تركيب الباب.

إرشادات لحل بعض المشاكل

المشكلة	الأسباب الممكنة	الحلول
الجهاز لا يعمل	لم يتم إدخال القابس في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرّض.
	لم يتم ضبط الموّقت.	دوّر قبضة الموّقت. اضبط وقت الطهي المطلوب
	الباب غير مغلق بشكل جيّد.	أغلق باب الجهاز بشكل جيّد.
المكوّنات جاهزة	كميّة المكوّنات عالية جداً	أدخل كمية أقلّ من المكوّنات. عندما تكون الكمية قليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	زد درجة حرارة الطهي. دوّر قبضة ضبط درجة الحرارة.
	وقت التحضير المطلوب قليل جداً.	زد مدّة الطهي. دوّر قبضة الموّقت.
المكوّنات غير مطهية بشكل متجانس	تتطلب بعض أنواع المكوّنات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	المكوّنات المتواجد في الجزء العلوي أو المغطية بمكونات أخرى (بطاطا) يجب خلطها أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير محمّصة.	أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة غير قابلة للطهي بالطريقة التقليدية.	استعمل وجبة خفيفة تعدّ بالفرن أو أطلي الوجبة الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في حيّز الطهي.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكوّنات مدهنة	يترسّب زيت أكثر في المقطرة عند قلي المكوّنات المدهنة. يتولد عن الزيت دخان أكثر أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	يتواجد في الوعاء مخلفات دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	يعود الدخان الأبيض إلى تسخين الدهن أو الزيت المتواجد على المقاومات الكهربائية. نظّف حيّز الطهي بشكل جيّد بعد الاستعمال. العمليات المطلوب إجراؤها عندما يبرد الجهاز.
البطاطا الطازجة والمقطعة على شكل عصي غير مقلية بشكل متجانس.	أنت تقوم باستعمال نوع بطاطا غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطا طازجة واقليها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها	أشطف البطاطا وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطا.

المشكلة	الأسباب الممكنة	الحلول
البطاطا الطازجة المقطعة على شكل عصي غير محمّصة حال تناولها من المقلاة.	تعتمد درجة تحميص البطاطا المقلية على كمية الماء المتواجدة في البطاطا وكمية الزيت الذي استخدمتموه لإعداد البطاطا.	تحقق من تجفيف سطح البطاطا من الماء قبل إضافة الزيت.
		قطّع البطاطا على شكل عصي صغيرة لكي تحصل على بطاطا محمّصة بشكل جيد.
		أضف كمية أكثر من الزيت للحصول على مستوى جيد من التحميص.

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Попри те, що прилади виготовлені у відповідності до належних діючих європейських стандартів та мають захист у всіх потенційно небезпечних місцях, необхідно уважно прочитати застереження і використовувати прилад виключно за призначенням, щоб уникнути нещасних випадків та пошкоджень. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу інструкція повинна супроводжувати прилад.

Інформація, викладена у цьому посібнику, позначена наступними символами, які означають:



Небезпека для дітей



Застереження про опіки



Небезпека, пов'язана з електрикою



Увага - матеріальні збитки



Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Прилад можна використовувати для приготування харчових продуктів. Прилад не підходить для приготування рідкої їжі. Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу. Внесення змін у прилад призведе до скасування гарантії.

ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ



Увага

Небезпека враження електричним струмом. Забороняється занурювати прилад у воду або у інші рідини.



Увага

Небезпека опіків. Не торкайтеся до дека, решіток, вертелу, кошика і металічних частин приладу декілька наступних хвилин після вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах та в умовах, подібних до домашніх, а саме:
 - на кухнях для персоналу магазинів, офісів та у інших професійних закладах;
 - у господарствах;
 - використання клієнтами готелів, мотелів та інших установ тимчасового проживання;
 - у закладах типу «bed and breakfast».
- Виробник не несе відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику.

- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Використання комплектуючих, що не належать до рекомендованих або наданих виробником приладу, може призвести до ризику пожежі, враження електричним струмом та може завдати шкоду людям.
- Прилад відповідає стандарту (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 або ментальними можливостями, недостатнім досвідом або знаннями тільки під наглядом або після інструктажу щодо безпечного користування приладом та пов'язаних з цим ризиків.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Операції чистки і технічного обслуговування з боку користувача не повинні виконуватися дітьми, які молодші 8 років та не перебувають під наглядом.
- Прилад та кабель живлення повинні бути недоступними для дітей, які молодші 8 років.
- Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися гарячих частин.
- Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є джерелом потенційної небезпеки.
- Уникайте того, щоб діти, схопивши кабель живлення, могли скинути прилад.
- У разі, якщо цей прилад утилізується у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується обережно поводитися з усіма компонентами приладу, що можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.



Застереження про опіки

- Небезпека опіків. Не торкайтеся до металічних частин приладу та до скла дверцят під час роботи приладу та у наступні хвилини після його вимкнення. Дозволяється торкатися тільки до ручки дверцят. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Коли пристрій не працює, від'єднуйте вилку від електричної розетки. Перед очисткою приладу дозвольте йому охолонути.
- Не переміщайте прилад, поки він ще містить їжу.
- Насипайте інгредієнти завжди і тільки на решітку або у кошик, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Не закривайте повітрязабірники.
- Не заповнюйте деко олією. Небезпека пожежі.
- Під час використання гаряче повітря і пар виходять з повітрязабірника. Не

наближайте руки і обличчя до повітрязбірника.

- Під час відкривання дверцят приладу з нього також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до дверцят.
- Якщо з повітрязбірника виходить чорний дим, негайно вимкніть прилад. Від'єднайте вилку від електричної розетки. Дочекайтеся, поки з повітрязбірника перестане виходити дим. Дістаньте їжу з корпусу приладу.
-  Увага: гаряча поверхня.



Небезпека, пов'язана з електрикою

- Перед підключенням приладу до мережі живлення переконайтесь, що вказана на табличці напруга відповідає напрузі локальної мережі живлення.
- Якщо прилад буде використовуватися не у тій країні, де він був придбаний, забезпечте проведення перевірки електричної відповідності приладу у Центрі технічного обслуговування.
- За необхідності використання електричного подовжувача, він повинен відповідати потужності приладу, щоб запобігти ризикам для користувача і гарантувати безпеку приміщення, в якому використовується прилад.
- Завжди підключайте прилад до розетки з заземленням.
- Забороняється занурювати прилад у воду або у інші рідини.
- Не користуйтеся пристроєм, якщо у вас мокрі руки а також босоніж.
- Забороняється користуватися приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включаючи заміну кабелю живлення, повинні виконуватися виключно Сервісним центром «Ariete» або уповноваженими технічними спеціалістами «Ariete», щоб уникнути будь-яких ризиків.
- 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.
- Прилад і кабель живлення не повинні контактувати з гарячими поверхнями.
- Забороняється витягати вилку з електричної розетки, тримаючи її за кабель.
- Не залишайте кабель живлення поблизу від гострих країв або частин.
- Не пересувайте прилад, тягнучи його за кабель живлення.
- Під час грози від'єднайте кабель живлення від електричної розетки.



Увага - матеріальні збитки


- Перед використанням завжди розмотуйте кабель живлення.
- Пристрій не повинен житися через зовнішні таймери або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Щоб не порушувати безпечність приладу, використовуйте тільки оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Після того, як вилка кабелю електричного живлення була від'єднана від ро-

зетки і всі частини приладу охолонули, його можна чистити, користуючись виключно неабразивною ганчіркою, злегка змоченою у воді. Забороняється використовувати розчинники, що пошкоджують пластикові частини.




- Не розташовуйте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).
- Перш ніж помістити прилад на зберігання, завжди від'єднуйте вилку кабелю живлення від електричної розетки. Дочекайтеся, поки гарячі частини охолонуть.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.п.).
- Забороняється користуватися приладом на відкритому повітрі.
- Не розбирайте прилад. Внутрішні частини, якими потрібно користуватися або мити, відсутні.
- Зберігайте прилад у закритому, прохолодному і сухому місці.



Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.

- Вмикайте прилад тільки тоді, коли він знаходиться в робочому положенні.
 - Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.
 - Якщо вам необхідно відлучитися навіть на короткий час, завжди вимикайте прилад і від'єднуйте кабель електричного живлення від електричної розетки.
 -  Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальний аркуш, що додається до виробу.
- **ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.**

ОПИС ПРИЛАДУ

A - Корпус приладу	L - Кошик
B - Готувальний відсік	M - Вертел для гриля
C - Кабель живлення	N - Виделка для знаття вертела і кошика
D - Дверцята	O - Кнопка обертання кошика з індикаторами
E - Ручка	 Індикатор роботи
F - Ліва привідна опора	 кнопка обертання кошика/вертела і ввімкнення внутрішньої підсвітки
G - Права опора	 індикатор температури
H - Кнопка розблокування дверцят	P - Ручка налаштування часу приготування
I - Рукоятка для транспортування	Q - Регулятор температури
J - Решітка (3 шт.)	R - Повітрязабірник
K - Деко	

Ідентифікаційні дані

На табличці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні данні приладу:

- виробник і маркування CE
- модель (Мод.)
- серійний номер (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



Увага

Небезпека матеріальних збитків. На покривайте внутрішні частини приладу алюмінієвою фольгою, щоб запобігти пошкодженню роботи термостата.

- Зніміть пакувальні матеріали з приладу.
- Розташуйте прилад на рівній поверхні віддалік від води. Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні, витривалій до високих температур.
- Повністю розправте кабель живлення.

Переконайтеся, що напруга домашньої мережі живлення однакова з тією, що вказана на табличці технічних даних приладу.



Увага

Небезпека матеріальних збитків. Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів та інших приладів.

Забороняється ставити речі на дверцята, коли вони відчинені.

Перед першим використанням приладу помийте решітки (J), деко (K), кошик (L) і вертел (M). Решітки, деко, кошик і вертел можна мити у посудомийній машині. У якості альтернативи використовуйте миючий засіб для посуду і м'яку неабразивну губку. Див. параграф "Чистка приладу".

Під час першого використання рекомендується увімкнути і залишити прилад увімкненим на декілька хвилин, щоб вивести "запах нового приладу".

- 1 Поверніть ручку регулювання температури (Q) на максимум.
- 2 Щоб увімкнути прилад, поверніть регулятор таймера (P). Залиште прилад працювати у провітрюваному приміщенні протягом мінімум 15 хвилин.
- 3 Щоб вимкнути прилад поверніть регулятор таймера (P) у положення «0».

Під час першого використання прилад може виділяти легкий запах та дим: Не турбуйтеся, це нормальне явище, адже деякі частини були злегка змащені, після нетривалого часу запах зникне. Це не матиме жодного впливу на роботу приладу.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ



Увага

Небезпека матеріальних збитків. Не використовуйте продукти, які можуть потекти під час готування. Окрім труднощів, операції з очищення можуть бути причиною пожежі. Чистіть готувальний відсік від можливих залишків їжі або крихт перед кожним використанням.

Небезпека розлому скла. Не лийте воду на скло дверцят, коли вони гарячі. Не кладіть будь-які предмети на скло дверцят, коли вони відкриті.

Не ставте будь-які предмети на прилад від час його роботи.



Увага

Небезпека враження електричним струмом. Не вставляйте виделки або інші столові прибори всередину приладу. Це може призвести до пошкодження нагрівальних елементів приладу або враження електричним струмом.



Увага



Небезпека опіків. Під час роботи металічні частини і скло нагріваються: беріться тільки за ручку дверцят.

Не розігрівайте будь-які харчові продукти у їх упакувці (пляшка, коробка і т.п.).

- 1 Покладіть продукти для приготування на решітку (J) або всередину дека (K). Можна використовувати тільки одну решітку (Рис. 4) або три решітки одночасно (Рис. 5).



Деко для смаження, запікання, колірування. Ідеально підходить для приготування смажений курчат, запечений овочів, бісквітів та всіх страв, що готуються у печі

	<p>Решітка (3 шт.) для сушіння, повітряного смаження, підрум'янювання, обсмажування. Ідеально підходить для приготування хліба, картоплі, м'яса, риби, фруктів, овочів</p>
	<p>Для всіх страв, які можуть скапувати під час готування на решітці, встановлюйте деко на найнижчий рівень</p>

У разі приготування продуктів із рослинною олією використовуйте два листки алюмінієвої фольги, щоб запобігти потраплянню гарячої олії на нагрівні елементи всередині готувального відсіку. Покладіть один листок на деко або на решітку, а іншим накрийте страву.

У разі приготування продуктів на решітці або у кошику рівномірно розподіліть олію на продуктах, щоб страва вийшла більш хрусткою і золотистою. Потім покладіть продукти для приготування на решітку або у кошик.

У разі приготування продуктів на решітці, на вертелі або у кошику, потрібно встановити також і деко на найнижчий рівень готувального відсіку для збору жирів. Щоб запобігти утворенню диму, неприсмних запахів та затверділих забруднень, рекомендується налити трохи води у деко.

Можна попередньо розігрівати харчові продукти протягом 3-5 хвилин перш ніж встановити час приготування, або додати час розігріву безпосередньо до часу приготування.

2 Помістіть решітку (J) або деко (K) з раніше підготованими продуктами у готувальний відсік.

Розташуйте решітку або деко таким чином, щоб продукти знаходились на відстані мінімум 2 см від нагрівальних елементів, встановлений у верхній частині готувального відсіку.

Не перевантажуйте решітки, деко або кошик надмірною кількістю їжі. Дотримуйтесь максимальних значень кількості, вказаних у таблиці.

3 Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.

4 Щоб увімкнути прилад, поверніть регулятор таймера (P). Встановіть бажаний час приготування. Таймер регулюється до 60 хвилин.

5 Індикатор роботи (⏻) загориться і піч почне приготування. Після завершення заданого часу індикатор погасне.

6 Поверніть ручку регулювання температури (Q). Встановіть бажану температуру приготування. Діапазон температури становить 80-200 градусів.

7 Індикатор готовності температури (🔥) загориться. Як тільки прилад досягне необхідної температури, індикатор (🔥) згасне.

8 Під час приготування можна увімкнути внутрішню підсвітку кнопкою (O).

Коли прилад починає працювати, автоматично вмикається також і вентиляція. Вентиляція гарячого повітря гарантує рівномірний розподіл температури і забезпечує однорідність готу-

вання на усіх рівнях без необхідності змішувати запахи.

Прилад можна поставити на паузу під час роботи, наприклад, щоб перемішати інгредієнти під час процесу приготування.



Увага

Небезпека матеріальних збитків. Не вставляйте виделки або інші столові прибори всередину приладу. Це може призвести до пошкодження нагрівальних елементів приладу або враження електричним струмом.

9 Щоб вимкнути прилад поверніть регулятор таймера (P) у положення «0». Нагрівальні елементи вимикаються.

Після закінчення приготування, прилад подасть звуковий сигнал і вимкнеться. Якщо інгредієнти не готові, достатньо помістити їх назад у готувальний відсік і встановити таймер на декілька хвилин.

Прилад оснащений функцією автоматичного вимкнення. Якщо під час приготування відкриваються дверцята, нагрівальні елементи і внутрішня підсвітка автоматично вимикаються. Після закриття дверцят, прилад відновлює нормальну роботу, а внутрішня підсвітка автоматично вмикається, якщо вона була попередньо ввімкнена.



Увага

Небезпека опіків. Під час роботи металічні частини і скло нагріваються: беріться тільки за ручку дверцят. Щоб витягти решітку або деко, використовуйте рукавиці або прихватки для запобігання опікам. Щоб витягти кошик або вертел, використовуйте виделку з комплексу для запобігання опікам. Не доторкайтеся до нагрівальних елементів.

10 Від'єднайте вилку від електричної розетки.

11 Відкрийте дверцята.




Увага

Небезпека опіків. Під час відкривання дверцят приладу з нього також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.

12 Витягніть решітку або деко, використовуючи рукавиці або прихватки.

13 Насипте інгредієнти у тарілку. Подайте на стіл.

Під час приготування можна помітити, що індикатор температури () періодично загоряється і гасне. Це вказує на роботу термостата, який підтримує правильну температуру приготування. Щоб змінити час і температуру під час приготування, використовуйте ручки налаштування.

Приготовані інгредієнти повинні мати золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з харчових продуктів можливі залишки підгорілого.

Щоб дістати великі або крихіткі інгредієнти з кошика, використовуйте кулінарні щіпці.

Після завершення приготування інгредієнтів, прилад можна зразу використовувати повторно для приготування інших харчових продуктів.

Поради з приготування

За бажання прилад можна залишити на попередній розігрів без інгредієнтів.

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, переми-
шайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.

Щоб страва вийшла хрусткою, змочіть олією свіжу або заморожену картоплю, перш ніж помі-
стити її на приготування.

Закуски, що готуються у печі, можна також приготувати у повітряній фритюрниці.

Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі становить приблизно 700 г.

Використовуйте готову пасту для приготування фаршированих закусок: це просто і швидко.









Більш того, уже готова паста готується швидше, ніж паста, приготована вдома.

Не готуйте занадто жирні продукти.

Прилад можна використовувати для розігріву раніше приготованих продуктів. Встановіть
температуру 150 °C на 10 хвилин.

Визначені програми

У наступній таблиці зображені попередньо визначені програми, наявні у панелі керування.

		Температура (°C)	Час (хв)
 200 °C 15-20min	смажена замороже- на картопля	200	15-20
 200 °C 18-20min	солодощі	200	18-20
 200 °C 18-20min	риба	200	18-20
 200 °C 30-40min	курча на вертелі	200	30-40
 200 °C 18-25min	шашлик	200	18-25
 180 °C 10-15min	червоне м'ясо	180	10-15
 180 °C 20-30min	курятина	180	20-30
 180 °C 12-18min	ракоподібні	180	12-18

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 їжі для приготування. Значення температури і часу у заздалегідь створених програмах можна також змінювати.

	Мін.-макс. кількість (г)	Час (хв)	Температу- ра (°C)	Інформація
Смажена картопля і картопля фрі				
Картопля, мілко нарізана заморожена	600-700	15-20	200	
Картопля, крупно нарізана заморожена	600-700	20-25	200	
Гратен з картоплі	800-1000	25-30	200	
М'ясо і птиця				
Біфштекс	500-800	10-15	180	
Свинячі реберця	500-800	10-15	180	
Гамбургер	400-800	10-15	180	
Рулети з ковбасками	400-800	13-15	200	
Курячі стегна	400-800	25-30	180	
Куряча грудка	400-800	15-20	180	
Курятина	500-1000	30-40	200	
Закуси				
Спрінг-роли	500-800	8-10	200	Використовуйте попередньо приготовані продукти
Заморожений курячі нагетси	500-1000	6-10	200	Використовуйте попередньо приготовані продукти
Заморожені рибні палички	500-800	6-10	200	Використовуйте попередньо приготовані продукти
Паніровані заморожені продукти				
Сирні закуски	500-800	8-10	180	Використовуйте попередньо приготовані продукти
Фаршировані овочі	400-800	10	160	

	Мін.-макс. кількість (г)	Час (хв)	Температу- ра (°С)	Інформація
Продукти для приготу- вання у печі				
Торти	800	20-25	160	Використовуйте деко для печі
Кіш	800	20-22	180	Використовуйте деко для печі/жаростійку форму
Мафін	800	15-18	200	Використовуйте деко для печі
Солодкі закуски	800	20	160	Використовуйте деко для печі/жаростійку форму
Висушування продук- тів				
Фрукти, овочі, м'ясо, риба, хліб	500-700	6 -12 години	80	Використовуйте три решітки з комплекту (J)

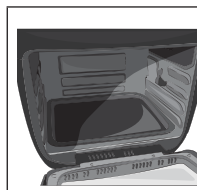
Функція автоматичного вимкнення

Цей прилад оснащений таймером. Коли таймера досягає "0", прилад подає звуковий сигнал і автоматично вимикається. Система вентиляції зупиниться через декілька секунд.

Якщо відкрити дверцята під час приготування, прилад автоматично вимкнеться. Після закриття дверцят, прилад відновлює нормальну роботу, а внутрішня підсвітка автоматично вмикається.

ГОТУВАННЯ З ГРИЛЕМ

- 1 Зніміть решітку (J). Встановіть деко (K) на найнижчий рівень готувального відсіку (Рис. 6).



Для всіх страв, що готуються на вертелі, встановлюйте деко на найнижчий рівень

- 2 Протштовхніть одну з виделок на вертел (M) (двома наконечниками всередину) і закрутіть її для фіксації (Рис. 7). Зв'яжіть печеню шпагатом (м'ясо, курку і т.п.) і настроїть її, слідкуючи за тим, щоб вертел пройшов по центру м'яса. Одягніть другу вилку наконечниками всередину. Відкрутіть, якщо потрібно, першу вилку, щоб відцентрувати печеню на вертелі, і зафіксуйте обидві виделки.
- 3 Вставте кінець вертелу у отвір на лівій привідній опорі (Рис. 8). Покладіть протилежний кінець на праву опору (Рис. 9).

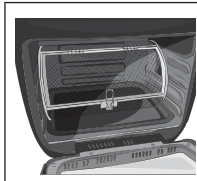
Приготуйте продукти, як описано у параграфі “Інструкції з використання”.

- 4 Натисніть кнопку обертання вертела або корзини (⌚). Автоматично ввімкнеться також і внутрішня підсвітка. Щоб зупинити обертання у будь-який момент, натисніть кнопку обертання вертела або корзини (O).

Після закінчення приготування за допомогою виделки (N) підніміть вертел з правої опори, а потім дістаньте інший кінець з лівої моторизованої опори (Рис. 10).

ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ КОШИКА

- 1 Щоб відкрити дверцята кошика, підніміть гачок вгору (Рис. 11).
- 2 Покладіть продукти.
- 3 Закрийте дверцята кошика.



Для всіх страв, що готуються повітряним смаженням, встановлюйте деко на найнижчий рівень



Увага

Небезпека падіння їжі у готувальний відсік. Під час обертання їжа, що міститься всередині кошика, може впасти. Перевірте закриття дверцят кошика.

- 4 Зніміть решітку (J). Встановіть деко (K) на найнижчий рівень готувального відсіку (Рис. 6).
- 5 Вставте кінець осі кошика у отвір на лівій привідній опорі (Рис. 13). Покладіть протилежний кінець на праву опору.

Приготуйте продукти, як описано у параграфі “Інструкції з використання”.

- 6 Натисніть кнопку обертання вертела або корзини (⌚). Автоматично ввімкнеться також і внутрішня підсвітка. Щоб зупинити обертання у будь-який момент, натисніть кнопку обертання вертела або корзини (O).

Після закінчення приготування за допомогою виделки (N) підніміть кошик з правої опори, а потім дістаньте інший кінець з лівої моторизованої опори (Рис. 14).



Увага

Небезпека опіків. Перед початком чистки приладу, завжди від'єднуйте вилку від електричної розетки. Всі операції повинні виконуватися, коли прилад холодний.



Увага

Небезпека враження електричним струмом. Не занурюйте прилад у воду або у інші рідини.



Увага

Небезпека матеріальних збитків. Регулярно перевіряйте стан кабелю живлення перед використанням вашого приладу; якщо кабель пошкоджений, доставте прилад у найближчий сервісний центр для заміни кабелю, яку повинен виконувати кваліфікований персонал.

Не використовуйте абразивні інструменти для чистки приладу.

Чистка приладу

Перед кожним використанням очищайте піч від можливих залишків їжі і крихт.

Витріть пластикові частини вологою неабразивною ганчіркою, а потім сухою ганчіркою.

Для чистки внутрішньої частини приладу використовуйте неабразивну ганчірку, змочену гарячою водою. Витріть поверхні досуха.

Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб усунути залишки їжі.



Увага

Небезпека матеріальних збитків. Не залишайте на металічних поверхнях кислі речовини. Кислі речовини (наприклад, лимонний сік, консервовані помідори, оцет і т.п.) в результаті тривалого впливу псують фарбу, матуючи її.

Забароняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття.

Для чистки внутрішніх поверхонь забороняється використовувати засоби, які кородують алюміній (миючі засоби в аерозольних флаконах), та терти стінки гострими або гостроконечними предметами.

Забароняється мити прилад у посудомийній машині.

Після кожного використання, коли прилад охолонув, чистіть внутрішні поверхні вологою губкою, змоченою мильною водою.

Витріть ззовні вологою ганчіркою.

Чистка компонентів

Решітки, деко, кошик і вертел можна мити у посудомийній машині. У якості альтернативи використовуйте миючий засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.

Щоб розм'якшити залишки їжі на кошику, можна наповнити ємкість гарячою водою. Додайте декілька крапель миючого засобу. Вставте кошик і залиште на 10 хвилин, щоб подіяв засіб. Помийте і висушіть.

Дверцята приладу можна зняти для миття у посудомийній машині.

- Відкрийте дверцята.
- Перемістіть курсор (H) вліво і зніміть дверцята з лівої опори (Рис. 15).

- Потягніть дверцята вправо, щоб знати їх з правої опори.
Виконайте дії у зворотному порядку, щоб встановити дверцята.

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 встановлений таймер.	Поверніть ручку таймера. Встановіть бажаний час приготування
	Дверцята закриті неправильно.	Добре закрийте дверцята приладу.
Інгредієнти не готові	Надмірна кількість інгредієнтів	Покладіть менше інгредієнтів. Менша кількість готується більш однорідно.
	Встановлена температура занадто низька.	Підвищіть температуру приготування. Поверніть ручку регулювання температури.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Збільшіть час приготування. Поверніть ручку таймера.
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.	Ви використовуєте типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у готувальній відсік.

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте більш жирні інгредієнти	Під час приготування більш жирних інгредієнтів, у деко потрапляє більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад.
	У чаші знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які потрапили на нагрівальні елементи. Ретельно очистіть готувальний відсік після використання. Всі операції повинні виконуватися, коли прилад холодний.
Свіжа картопля, поріzana соломкою, смажиться неоднорідно.	Використовується тип картоплі, непридатний для смаження.	Використовуйте свіжу картоплю і не забувайте перевертати її під час приготування.
	Споліскуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Споліскуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.
Свіжа картопля, поріzana соломкою, не виходить хрусткою після смаження у фритюрниці.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії, використаної для приготування картоплі.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висušена, перш ніж додавати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки додаткової олії, щоб отримати більшу хрусткість.

O PODRĘCZNIKU

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

Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:



Zagrożenia dla dzieci



Ostrzeżenia dotyczące oparzeń



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej



Uwaga - szkody materialne



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

Urządzenia można używać do przygotowywania potraw. Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia potraw płynnych. Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia. Modyfikacje urządzenia powodują utratę gwarancji.

RYZIKO RESZTKOWE



Uwaga

Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.



Uwaga

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać blachy, kratak, rożna lub kosza ani wewnętrznych części metalowych urządzenia przez kilka minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało stworzone do stosowania w domu lub w podobnych warunkach, a mianowicie:
 - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, w biurach i w innych miejscach o charakterze profesjonalnym;
 - w gospodarstwach;
 - stosowanie przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc o charakterze mieszkaniowym;
 - w miejscach typu bed and breakfast.

- Nie ponosimy odpowiedzialności za błędne stosowanie urządzenia i za stosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane lub nie są dostarczane przez producenta urządzenia może nieść ze sobą ryzyko pożaru, porażenia elektrycznego lub uszkodzeń ciała.
- Urządzenie jest zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z 27.10.2004 r. w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.




Zagrożenia dla dzieci

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



Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

- Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać metalowych części urządzenia i szyby drzwiczek w trakcie użytkowania i w ciągu kilku minut po jego wyłączeniu. Dotykać tylko klamki drzwiczek. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Gdy urządzenie nie pracuje, wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania elektryczne-

- go. Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Gdy w urządzeniu znajdują się żywność, nie należy go przestawiać.
 - Produkty umieszczać tylko i wyłącznie na kratce, aby zapobiec stykaniu się potraw z elektrycznymi elementami grzejnymi.
 - Nie zasłaniać wlotów powietrza.
 - Nie napełniać blachy olejem. Niebezpieczeństwo pożaru.
 - Podczas użytkowania z wlotów powietrza wydobywa się powietrze i ciepłe opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od wlotów powietrza.
 - Po otwarciu drzwiczek urządzenia wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od drzwiczek.
 - Jeżeli z wlotu powietrza zacznie wydobywać się czarny dym, urządzenie natychmiastowo wyłączyć. Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Odczekać, aż z wlotu powietrza przestanie wydobywać się dym. Wysunąć potrawę z korpusu urządzenia.
 -  Uwaga: gorąca powierzchnia.



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej, należy sprawdzić, czy wartość napięcia podana na tabliczce odpowiada napięciu sieci lokalnej.
- W przypadku użytkowania urządzenia w kraju innym, niż ten, w którym zostało zakupione, sprawdzić zgodność elektryczną urządzenia w Serwisie Technicznym.
- W przypadku wykorzystania przedłużacza elektrycznego, powinien on być dostosowany do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo otoczenia.
- Podłączać zawsze urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Nie używaj wolnowaru niebędącego w idealnym stanie lub jeśli uszkodzony jest jego kabel elektryczny albo wtyczka. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp). Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Zapobiegać stykaniu się urządzenia i przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Nigdy nie należy wyciągać wtyczki z gniazda pociągając za przewód.
- Unikać stykania przewodu zasilania z ostrymi elementami lub tnącymi krawędziami.

- Nie przemieszczać urządzenia, ciągnąc za kabel zasilania.
- W przypadku burzy, odłączyć przewód zasilania od gniazda elektrycznego.



Uwaga - szkody materialne

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






Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Włączyć urządzenie wyłącznie kiedy jest w pozycji roboczej.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
- W przypadku konieczności oddalenia się, nawet na krótki czas, wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilania od gniazda poboru prądu.
- ✗ Po zakończeniu eksploatacji należy utylizować produkt zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, prosimy zapoznać się z odpowiednią ulotką załączoną do produktu.

- **NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.**

OPIS URZĄDZENIA

A - Korpus urządzenia	L - Kosz
B - Komora pieczenia	M - Rożen do piekarnika
C - Przewód zasilania	N - Widelec do wyjmowania rożna i kosza
D - Drzwiczki	O - Przycisk obrotu kosza z kontrolkami
E - Uchwyt	 kontrolka działania
F - Wspornik z napędem lewy	 przycisk – kontrola obrotu kosza/rożna i włączania oświetlenia wewnętrznego
G - Wspornik prawy	 kontrolka temperatury
H - Przycisk zwalniania drzwiczek	P - Pokrętło ustawiana czasu smażenia
I - Uchwyt transportowy	Q - Pokrętło regulacyjne temperatury
J - Kratka (3 sztuki)	R - Wlot powietrza
K - Blacha	

Dane identyfikacyjne

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

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

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

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA



Uwaga

Niebezpieczeństwo szkód materialnych. Nie zakrywać wewnętrznych części urządzenia folią aluminiową, aby poważnie nie uszkodzić działania termostatu.

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

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



Uwaga

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

Nie ustawiać żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, umyć kratki (J), blachę (K), kosz (L) i rożen (M). Kratki, blachę, kosz i rożen można myć w zmywarce. Można również użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki. Patrz paragraf „Czyszczenie urządzenia”.

Przy pierwszym zastosowaniu zalecamy pozostawić włączone urządzenie przez kilka minut, aby usunąć zapach "nowości".

- 1 Ustawić pokrętko regulacji temperatury (Q) na maksimum.
- 2 Aby włączyć urządzenie, obrócić pokrętko czasomierza (P). Pozostawić pracujące urządzenie w środowisku wentylowanym na co najmniej 15 minut.
- 3 Aby wyłączyć urządzenie, ustawić pokrętko czasomierza (P) w położeniu 0.

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

INSTRUKCJA STOSOWANIA



Uwaga

Niebezpieczeństwo szkód materialnych. Nie wprowadzać żywności, która może się skraplać w czasie opiekania. Czynności związane z czyszczeniem mogą wymagać zaangażowania i powodować pożary. Przed każdym zastosowaniem wyczyścić komorę pieczenia z ewentualnych pozostałości żywności lub okruszków.

Niebezpieczeństwo pęknięcia szkła. Nie wlewać wody na szybę drzwi, gdy jest rozgrzana. Nie ustawiać żadnych przedmiotów na szybie otwartych drzwiczek.

Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas jego pracy.



Uwaga

Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie wprowadzać widelców ani innych sztućców do wnętrza urządzenia. Ta operacja może uszkodzić opory urządzenia i stworzyć zagrożenie porażeniem prądem.



Uwaga



Niebezpieczeństwo poparzenia. Podczas pracy urządzenia części metalowe i szkło rozgrzewają się: dotykać tylko klamki drzwiczek.

Nie podgrzewać żadnych produktów spożywczych znajdujących się w opakowaniu (butelka, pudełko itp).

- 1 Umieścić potrawy do pieczenia na kratce (J) lub na blasze (K). Można stosować tylko jedną kratkę (Rys. 4) lub trzy kratki jednocześnie (Rys. 5).



Blacha do pieczenia, gotowania w piekarniku, zapiekania. Przeznaczona do pieczonego kurczaka, czerwonego mięsa, zapiekank warzywnych, ciasta biszkoptowego i wszystkich wypieków

	<p>Kratka (3 części) do suszenia, smażenia na powietrzu, przyrumieniania, tostów. Przeznaczona do chleba, ziemniaków, mięsa, ryb, owoców, warzyw</p>
	<p>W przypadku wszystkich produktów spożywczych, z których może wypływać płyn podczas gotowania na kratce, umieścić blachę na najniższym poziomie</p>

Podczas gotowania potraw z dodatkiem oleju, użyć dwóch folii aluminiowych, aby zapobiec rozpryskom gorącego oleju na elementy grzejne w komorze pieczenia. Umieść jeden arkusz na blasze lub na kratce, a drugim przykryć potrawę.

W przypadku gotowania potraw na kratce lub w koszu, olej należy równomiernie rozprowadzić na potrawach, aby uzyskać bardziej chrupiący i przyrumieniony efekt. Następnie umieść jedzenie do pieczenia na kratce lub w koszu.

W przypadku gotowania potraw na kratce, rożnie lub w koszu, na najniższym poziomie komory pieczenia umieścić blachę do zbierania tłuszczu. Aby uniknąć oparów, nieprzyjemnych zapachów i zabrudzeń, na blachę wlać niewielką ilość wody.

Produkty przed ustawieniem czasu smażenia można podgrzać przez 3-5 minut lub bezpośrednio dodać czas podgrzewania do czasu smażenia.

2 Umieścić kratkę (J) lub blachę (K) z przygotowaną potrawą w komorze pieczenia.

Umieścić kratkę lub blachę w taki sposób, aby potrawa znajdowała się w minimalnej odległości 2 cm od elementów grzejnych, znajdujących się w górnej części komory pieczenia.

Nie przeciążać krat, blachy lub kosza zbyt dużą ilością produktów. Przestrzegać dopuszczalnej ilości maksymalnej, podanej w tabeli.

3 Umieścić wtyczkę w kontakcie z uziemieniem.

4 Aby włączyć urządzenie, obrócić pokrętko czasomierza (P). Ustawić żądany czas gotowania. Zegar sterujący regulowany jest do 60 minut.

5 Kontrolka działania (⏻) włącza się i piekarnik zaczyna działać. Po upływie ustawionego czasu kontrolka wyłącza się.

6 Obrócić pokrętko regulacji temperatury (Q). Ustawić żądaną temperaturę gotowania. Zakres temperatur wynosi 80-200 stopni.

7 Kontrolka gotowości temperatury (🔥) włączy się. Gdy tylko urządzenie osiągnie wymaganą temperaturę, kontrolka (🔥) wyłącza się.

8 Podczas gotowania można włączyć oświetlenie wewnętrzne, naciskając przycisk (O).

Po włączeniu urządzenia uruchamia się automatycznie również wentylacja. Wentylowane gorące powietrze zapewnia równomierny rozkład temperatury i umożliwia jednolite gotowanie nawet na kilku poziomach bez mieszania zapachów.

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

PL

produktów.



Uwaga

Niebezpieczeństwo szkód materialnych. Nie wprowadzać widelców ani innych sztućców do wnętrza urządzenia. Ta operacja może uszkodzić opory urządzenia i stworzyć zagrożenie porażeniem prądem.

9 Aby wyłączyć urządzenie, ustawić pokrętkę czasomierza (P) w położeniu 0. Elementy grzejne wyłączają się.

Po zakończeniu smażenia, urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i wyłącza się. Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić całość w komorze pieczenia i ustawić czasomierz na kilka minut.

Urządzenie wyposażone jest w funkcje samo-wyłączania. Jeśli podczas gotowania zostaną otwarte drzwiczki, elementy grzejne i oświetlenie wewnętrzne są automatycznie wyłączane. Po zamknięciu drzwiczek urządzenie wznawia normalną pracę, a światło wewnętrzne, jeśli zostało wcześniej włączone, włącza się automatycznie.



Uwaga

Niebezpieczeństwo poparzenia. Podczas pracy urządzenia części metalowe i szkło rozgrzewają się: dotykać tylko klamki drzwiczek. Aby wysunąć kratkę lub blachę, użyć rękawic lub ściereczek, aby uniknąć ryzyka poparzenia. Aby wysunąć kosz lub rożen, użyć dostarczonego widelca, aby uniknąć ryzyka poparzenia. Nie należy dotykać elementów grzejnych.

10 Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania.

11 Otworzyć drzwiczki.




Uwaga

Niebezpieczeństwo poparzenia. Po otwarciu drzwiczek urządzenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Trzymać dłonie i twarz z dala od komory pieczenia.

12 Kratkę lub blachę wyjmować używając rękawic lub ściereczek.

13 Przełożyć produkty na talerz. Podać na stół.

Podczas smażenia można stwierdzić, że kontrolka temperatury () okresowo włącza się i wyłącza. Oznacza to zadziałanie termostatu, który utrzymuje prawidłową temperaturę smażenia. Aby zmienić czas i temperaturę smażenia, użyć pokręteł ustawień.

Przygotowane potrawy mają mieć kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

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

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

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Istnieje możliwość podgrzania urządzenia bez umieszczenia w nim produktów.

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 efekt chrupkości, przed gotowaniem posmarować świeże lub mrożone ziemniaki olejem. Przekąski do przygotowania w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy bez-tłuszczowej.

Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupkich frytek to ok. 700 g.









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

Nie należy gotować zbyt tłustych potraw.

Urządzenia można używać do podgrzewania wcześniej ugotowanych potraw. Ustawić temperaturę 150°C na 10 minut.

Programy zdefiniowane

W poniższej tabeli zostały podane programy zdefiniowane na panelu sterowniczym.

		Temperatura (°C)	Czas (min)
 200°C 15-20min	frytki mrożone	200	15-20
 200°C 18-20min	słodycze	200	18-20
 200°C 18-20min	Ryby	200	18-20
 200°C 30-40min	kurczak pieczony na rożnie	200	30-40
 200°C 18-25min	szaszłyki	200	18-25
 180°C 10-15min	Czerwone mięso	180	10-15
 180°C 20-30min	kurczak	180	20-30
 180°C 12-18min	Skorupiaki	180	12-18

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.

	Ilość min. - maks. (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Informacje
Ziemniaki i frytki				
Frytki mrożone cienko pokrojone	600-700	15-20	200	
Frytki mrożone grubo pokrojone	600-700	20-25	200	
Zapiekanka ziemniaczana	800-1000	25-30	200	
Mięso i drób				
Stek	500-800	10-15	180	
Stek wieprzowy z kością	500-800	10-15	180	
Hamburgery	400-800	10-15	180	
Roladki z kiełbasy	400-800	13-15	200	
Udka z kurczaka	400-800	25-30	180	
Piersz z kurczaka	400-800	15-20	180	
kurczak	500-1000	30-40	200	
Przekąski				
Roladki wiosenne	500-800	8-10	200	Używać produktów wstępnie ugotowanych
Mrożone kawałki kurczaka	500-1000	6-10	200	Używać produktów wstępnie ugotowanych
Paluszki rybne mrożone	500-800	6-10	200	Używać produktów wstępnie ugotowanych
Potrawy panierowane mrożone				
Przekąski serowe	500-800	8-10	180	Używać produktów wstępnie ugotowanych
Warzywa faszerowane	400-800	10	160	
Potrawy wypiekane				
Ciasta	800	20-25	160	Użyć blachy do pieczenia.
Tarta	800	20-22	180	Użyć blachy do pieczenia/naczynia do pieczenia
Muffiny	800	15-18	200	Użyć blachy do pieczenia.

	Ilość min. - maks. (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Informacje
Słodkie przekąski	800	20	160	Użyć blachy do pieczenia/naczynia do pieczenia
Suszenie żywności				
Owoce, warzywa, mięso, ryby, chleb	500-700	6-12 godzin	80	Użyć trzech kratak na wyposażeniu (J)

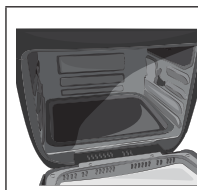
Funkcja auto wyłączenia

Urządzenie wyposażone jest w czasomierz. Gdy czasomierz ustawi się w położeniu „0”, urządzenie wyda dźwięk i wyłączy się automatycznie. Chwilę później wyłączy się system wentylacji.

Po otwarciu drzwiczek podczas pieczenia urządzenie automatycznie się wyłączy. Po zamknięciu drzwiczek urządzenie wznawia normalną pracę, a światło wewnętrzne włącza się automatycznie.

PIECZENIE Z ROŻNEM

- 1 Wyjąć kratę (J). Umieścić blachę (K) na najniższym poziomie komory pieczenia (Rys. 6).



W przypadku wszystkich produktów pieczonych na rożnie, umieścić blachę na najniższym poziomie

- 2 Przesunąć jeden z widelców na rożnie (M) (dwa końce do wewnątrz) i przykręcić w celu zablokowania (Rys. 7). Pieczeń zasnurować (mięso, kurczak itp.) i zabezpieczyć wykałaczkami, uważając, aby mięso dobrze wyśrodkować. Przesunąć drugi widelec z końcówkami zwróconymi zawsze do środka. W razie potrzeby odkręcić pierwszy widelec, aby wyśrodkować pieczeń na rożnie i zablokować dwa widelce.
- 3 Włożyć koniec rożna w zagłębienie znajdujące się w pobliżu wspornika z napędem lewego (Rys. 8). Umieścić przeciwny koniec na wsporniku prawym (Rys. 9).

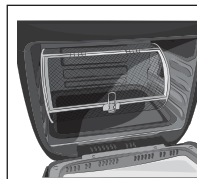
Rozpocząć gotowanie potraw w sposób opisany w rozdziale „Instrukcja obsługi”.

- 4 Nacisnąć przycisk obracania rożna lub kosza (O). Włączy się automatycznie również oświetlenie wewnętrzne. Aby zatrzymać obrót w dowolnym momencie, nacisnąć przycisk obrotu rożna lub kosza (O).

Po zakończeniu gotowania, za pomocą widelca (N) podnieść rożen od strony wspornika prawego, a następnie wyciągnąć drugi koniec ze wspornika z napędem lewego (Rys. 10).

GOTOWANIE Z KOSZEM

- 1 Aby otworzyć drzwiczki kosza, unieść zaczep do góry (Rys. 11).
- 2 Włożyć żywność.
- 3 Zamknąć drzwiczki kosza.



W przypadku wszystkich produktów przygotowywanych metodą smażenia na powietrzu, umieścić blachę na najniższym poziomie



Uwaga

Niebezpieczeństwo wpadnięcia potrawy do komory pieczenia. Podczas obracania istnieje ryzyko wypadnięcia potrawy znajdującej się w koszu. Sprawdzić zamknięcie drzwiczek kosza.

- 4 Wyjąć kratę (J). Umieścić blachę (K) na najniższym poziomie komory pieczenia (Rys. 6).
- 5 Włożyć koniec osi kosza w zagłębienie znajdujące się w pobliżu wspornika z napędem lewego (Rys. 13). Umieścić przeciwny koniec na wsporniku prawym.

Rozpocząć gotowanie potraw w sposób opisany w rozdziale „Instrukcja obsługi”.

- 6 Nacisnąć przycisk obracania różną lub kosza (⌚). Włączy się automatycznie również oświetlenie wewnętrzne. Aby zatrzymać obrót w dowolnym momencie, nacisnąć przycisk obrotu różną lub kosza (O).

Po zakończeniu gotowania, za pomocą widelca (N) podnieść kosz od strony wspornika prawego, a następnie wyciągnąć drugi koniec ze wspornika z napędem lewego (Rys. 14).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Uwaga

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



Uwaga

Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych cieczach.



Uwaga

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

Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie urządzenia

Przed każdym zastosowaniem wyczyścić piekarnik z ewentualnych pozostałości żywności lub okruchów.

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

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

Wysuszyć powierzchnie.

Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.



Uwaga

Niebezpieczeństwo szkód materialnych. Nie pozostawiać na powierzchniach metalowych substancji kwaśnych. Pozostawione na dłużej kwaśne substancje, takie jak sok z cytryny, przecier pomidorowy, ocet i podobne, powodują matowienie lakieru.

Nie należy używać ściernych środków czyszczących ani metalowych narzędzi, aby uniknąć zarysowania i uszkodzenia powłoki.

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych nie używać produktów powodujących korozję aluminium (detergenty w sprayu). Nie czyścić ścianek ostrymi lub tnącymi przedmiotami.

Nie wolno myć urządzenia w zmywarce.

Po każdym użyciu i całkowitym schłodzeniu urządzenia, oczyścić wodą z detergentem powierzchnie wewnętrzne, używając wilgotnej gąbki.

Wyczyścić część zewnętrzną wilgotną szmatką.

Czyszczenie komponentów

Kratki, blachę, kosz i rożen można myć w zmywarce. Można również użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.

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

Drzwiczki urządzenia można wyjąć w celu umycia w zmywarce.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przesunąć suwak (H) w lewo i wyciągnąć drzwiczki z lewego wspornika (Rys. 15).
- Pociągnąć drzwiczki w prawo, aby zwolnić je z prawego wspornika.

Aby ponownie zamontować drzwiczki, wykonać czynności w odwrotnej kolejności.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW


Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest wsunięta do gniazda poboru prądu.	Umieścić wtyczkę w kontakcie z uziemieniem.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Obrócić pokrętko zegara. Ustawić żądany czas gotowania
	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.	Dokładnie zamknąć drzwiczki urządzenia.

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Produkty nie są gotowe.	Ilość składników jest zbyt duża	Włożyć mniej składników. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Zwiększyć temperaturę gotowania. Obrócić pokrętko regulacji temperatury.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Wydłużyć czas gotowania. Obrócić pokrętko zegara.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi (ziemniaki) należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do tradycyjnego przygotowania.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w komorze pieczenia posmarować je olejem.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów na blasze gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	W pojemniku pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju na elementach grzejnych. Komorę pieczenia po użyciu dokładnie wyczyścić. Czynność wykonywać, gdy urządzenie jest zimne.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Nie jest używana odmiana ziemniaków przeznaczona do smażenia.	Podczas smażenia świeżych ziemniaków należy je regularnie mieszać.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Opłukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, tuż po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupkie.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości oleju użytego do ich przygotowania.	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.

ET PAR ORD OM DENNE VEJLEDNING

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


Denne vejlednings informationer har følgende symboler, der betyder:

 Farligt for børn

 Bemærkninger vedrørende forbrændinger

 Elektrisk fare


 Advarsel! – skader på materielle dele


 Andre årsager til eventuelle skader

DET SKAL APPARATET BRUGES TIL

Det er muligt at bruge apparatet for at stege fødevarer. Produktet er ikke egnet til at stege flydende fødevarer. En hvilken som helst forskellig brug af apparatet fritager fabrikanten for skader af alle arter, der burde opstå fra ukorrekt anvendelse af selve apparatet. En hvilken som helst ændring på apparatet medfører bortfald af garantien.

TILBAGEVÆRENDE RISIKOER

 Advarsel
Fare for elektrisk stød. Læg ikke apparatet i vand eller anden væske.

 Advarsel
Fare for forbrændinger. Undgå at berøre fedtdryppepanden, risterne, spyddet eller kurven og apparatets metalliske dele umiddelbart efter slukning. Vent på, at de varme dele er kølet af.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

LÆS DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT IGENNEM FØR BRUG.

- Dette apparatet er ment til anvendelse for husbrug og lignende, såsom:
 - på køkkenområder forbeholdt personalet på butikker, kontorer og andre professionelle arealer;
 - på bondegårde;
 - til brug for kunder på hoteller, moteller og andre boligindretninger;
 - på områder som bed and breakfast.
- Man frasiger sig ethvert ansvar, hvis apparatet ikke bruges i overensstemmelse med denne vejledning.
- Det anbefales at opbevare den oprindelige emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som er forårsaget af uegnet emballage ved tilsending til

et autoriseret servicecenter.

- Brug af uegnet eller uorigentalt tilbehør kan indebære risiko for brand, elektrisk stød eller kvæstelser.
- Apparatet opfylder kravene i forordningen (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.




Farligt for børn

- Apparatet må kun benyttes af børn over 8 år og personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicaps eller med manglende erfaring eller kendskab, hvis dette sker under opsyn fra en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller såfremt de er blevet instrueret med hensyn til forsvarlig brug af apparatet og har forstået de farer, som er forbundet med brugen.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Rengøring og vedligeholdelse, som påhviler brugeren må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og udfører indgrebene under opsyn.
- Hold altid apparatet og forsyningskablet på afstand fra børn, der er mindre end 8 år.
- Placér apparatet utilgængeligt for børn for at hindre berøring af de varme dele.
- Emballagedelene skal opbevares utilgængelige for børn, da de kan udgøre en mulig fare.
- Undgå, at et barn kan trække apparatet ned ved at gribe fat i ledningen.
- Når apparatets driftsliv er afsluttet, klip strømledningen over, så den ikke kan bruges. Det er ligeledes vigtigt at fjerne de dele, som man mener kan være farlige, idet børn kan finde på at bruge apparatet som legetøj.



Bemærkninger vedrørende forbrændinger

- Fare for forbrændinger. Undgå at berøre apparatets metaliske dele og dørens glas i løbet af brug og umiddelbart efter slukning. berør udelukkende dørens håndtag. Vent på, at de varme dele er kølet af.
- Når apparatet ikke er i drift, fjern elstikket fra stikdåsen. Vent på, at apparatet er kølet af, før rengøringen gennemføres.
- Når apparatet endnu indeholder fødevarer, må det ikke flyttes.
- Isæt ingredienserne altid og udelukkende på risterne eller i kurven for at undgå at fødevareren berører de elektriske modstande.
- Luftindtagene må ikke tilstoppes.
- Undgå at fylde fedtdryppepanden med olie. Brandfare.
- I løbet af brug kommer der varm luft og damp ud fra luftindtaget. Hænder og ansigt skal holdes på afstand fra luftindtaget.
- Når apparatets dør åbnes, trænger der også varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra døren.
- Hvis der kommer sort røg ud fra luftindtaget, skal apparatet slukkes omgående. Fjern stikket fra stikkontakten. Vent på, at røg udslippet fra luftindtaget er afsluttet. Træk fødevareren ud fra apparatets hus.

-  Advarsel: varm overflade.

Elektrisk fare

- Kontrollér, at net spændingen svarer til typeskiltet, inden apparatet sluttes til strømforsyningen.
- Hvis apparatet bruges i et andet land i forhold til indkøbslandet, skal apparatets elektriske overensstemmelse kontrolleres os et godkendt teknisk servicecenter.
- Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den stemme med apparatets effekt, for at undgå farer for operatøren og for sikkerheden af det omgivende miljø.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Læg ikke apparatet i vand eller anden væske.
- Benyt ikke apparatet, hvis du har våde hænder eller bare fødder.
- Hvis den elektriske ledning eller stikket er beskadiget, eller hvis selve apparatet er defekt, må det ikke bruges. Alle former for reparationer (herunder udskiftning af strømledningen) må kun udføres af Ariete servicecenteret eller af autoriserede Ariete teknikere. Herved forebygges enhver risiko.
- Undgå at forbinde andre apparater med et højt strømforbrug (komfurer, strygejernene, varmeapparater osv.) til det samme elstik. Fare for elektrisk stød.
- Apparatet og forsyningsledningen må ikke berøre varme overflader.
- Fjern ikke stikket fra stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Placér ikke ledningen, så den støder mod skarpe hjørner eller skærende dele.
- Flyt ikke apparatet ved at trække i ledningen.
- Kobl ledningen fra stikkontakten i tilfælde af tordenvejr.


Advarsel! – skader på materielle dele

- Udrul altid forsyningskablet før brug.
- Produktet må ikke forsynes ved hjælp af eksterne timere eller separate fjernstyrede systemer.
- Benyt kun originale reservedele og tilbehør, som er godkendt af producenten. Herved undgås forringelse af apparatets sikkerhed.
- Apparatet kan kun rengøres med en blød klud fugtet med en smule vand, når ledningens stik er fjernet fra stikkontakten, og alle delene er afkølet. Brug aldrig opløsningsmidler, som beskadiger plastdelene.
- Undgå at anbringe apparatet i nærheden af brændbart materiale (stof, gardiner).
- Kobl altid ledningen fra stikkontakten, inden apparatet lægges på plads. Vent, indtil de varme dele er afkølet.
- Udsæt ikke apparatet for vejr- og vindforhold (regn, sol osv.).
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Undgå at demontere apparatet. Der er ingen indvendige dele der skal anvendes eller rengøres.




- Opbevar apparatet på et overdækket, køligt og tørt sted.



Andre årsager til eventuelle skader

- Tænd først apparatet, når det er i arbejdsposition.
- Hold apparatet under opsyn, når strømmen er tilsluttet.
- Hvis det er nødvendigt, selv i en kort tidsperiode, at forlade apparatet uden overvågning, skal det slukkes og forsyningsledningen skal altid trækkes ud fra stikkontakten.
-  Vedrørende korrekt bortskaffelse af produktet i henhold til direktiv 2012/19/EU henvises til arket, som er vedlagt apparatet.
- DENNE VEJLEDNING SKAL OPBEVARES SAMMEN MED APPARATET.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Apparatets hus	L - Kurv
B - Stegerum	M - Grillspyd
C - Elektrisk ledning	N - Gaffel til fjernelse af spyd og kurv
D - Dør	O - Tast til rotation af spyd med advarselslamper
E - Håndtag	 driftslempe
F - Venstre motordrevet underlag	 tast-advarselslampe til rotation af kurv/spyd og til tænding af indvendigt lys
G - Højre underlag	 Temperatur advarselslampe
H - Knap til dørens frigivelse	P - Kuglegreb til indstilling af stegetid
I - Transporthåndtag	Q - Knap til indstilling af temperaturen
J - Rist (3 stk.)	R - Luftindtag
K - Fedtdryppepande	

Identifikationsdata

Apparatets følgende identifikationsdata er trykt på skiltet, der sidder under apparatets sokkel:

- producent og EF-mærke
- model (Mod.)
- matrikelnummer (SN)
- spænding (V) og frekvens (Hz)
- absorberet effekt (W)
- grønt servicenummer

Ved eventuelle henvendelser til de autoriserede servicecentre skal opgives model og matrikelnummer.

FØR BRUG



Advarsel

Fare for materielle skader. Undgå at dække apparatets indvendige dele med aluminiumsfolie, for at undgå at skade termostatsens drift på alvorlig måde.

- Fjern apparatets indpakningsmaterialer.
- Stil apparatet på en jævn overflade, på afstand fra vandet. Apparatet skal anvendes og hvile på en fast og jævn overflade, der kan modstå høje temperaturer.
- Udrul ledningen fuldstændigt.

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



Advarsel

Fare for materielle skader. Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.

Undgå at anbringe en hvilken som helst genstand på døren når den er åben.

Før apparatet anvendes første gang, vask risterne (J), fedtdryppepanden (K), kurven (L) og spyd-det (M). Rister, fedtdryppepande, kurv og spyd kan vaskes i opvaskemaskinen. Det er ellers muligt

at anvende et almindeligt opvaskemiddel og en blød ikke ætsende svamp. Se afsnittet "Rengøring af apparatet".

Ved første ibrugtagning tilrådes det at holde apparatet tændt i nogle minutter for at fjerne lugten af "nyt" apparat.

- 1 Drej kuglegrebet til temperaturregulering (Q) til maksimalt niveau.
- 2 For at tænde for apparatet, drej timerens kuglegreb (P). Lad apparatet fungere i et udluftet område i mindst 15 minutter.
- 3 For at slukke apparatet drej timerens kuglegreb (P) i position 0.

Når apparatet tages i brug, kan det udsende en smule lugt og lidt røg: Der er intet at bekymre sig, det er helt normalt og det skyldes, at visse dele er blevet smurt en smule. Efter kort tid forsvinder problemet. Dette har ingen virkning på apparatets drift.

BRUGSANVISNING



Advarsel

Fare for materielle skader. Undgå at indføre fødevarer, der kan dryppe i løbet af stegning. Det risikerer nemlig at forårsage brand, og det gør rengøringsindgrebene sværere. Rengør stegerummet og fjern eventuelle madrester og krummer før hver brug.

Risiko for brud af glasset. Undgå at hælde vand på dørens glas når det er varmt. Undgå at placere genstande af en hvilken som helst type på døren når den er åben.

Undgå at placere genstande af en hvilken som helst type på apparatet mens det er i drift.



Advarsel

Fare for elektrisk stød. Undgå at stikke gaffler eller andre genstande ind i apparatet. Det risikerer at beskadige apparatets modstande og medføre fare for elektrisk stød.





Advarsel

Fare for forbrændinger. I løbet af drift er de metalliske dele og glasset varme: berør udelukkende dørens håndtag.

Undgå altid at opvarme en fødevarer i dens emballage (flaske, dåse e.l.).

- 1 Anbring fødevarerne til stegning på risten (J) eller indvendigt i fedtdryppepanden (K). Det er muligt at anvende en eneste rist (Fig. 4) eller de 3 rister samtidig (Fig. 5).

	Fedtdryppepande til stegning, ovnstegning, gratinere. Ideel til stegt kylling, rødt kød, gratinerede grøntsager, rouladebund og alle andre retter til ovnstegning
	Rist (3 stk.) til tørring, friturestegning med luft, bage gyldenbrunt, riste. Ideel til brød, kartofler, kød, fisk, frugt, grøntsager



Til alle fødevarerne der risikerer at dryppe i løbet af stegning med rist, anbring fedtdryppepanden på det laveste niveau

I tilfælde af stegning af fødevarer med olie anvend to aluminiumfolier for at undgå kogende **oliesprøjt på stegerummets modstande**. Anbring en folie på fedtdryppepanden eller på risten og en for at dække fødevareren.

I tilfælde af stegning af fødevarer med rist eller i kurv, fordel olien jævnt på fødevarerne for **at gøre retten mere sprød og gyldenbrun**. Derefter anbring fødevarerne til stegning på risten eller i kurven.

I tilfælde af stegning af fødevarer med rist, spyd eller kurv, stil også fedtdryppepanden på stegerummets laveste niveau for at opsamle fedtet. For at undgå røg, dårlig lugt og belægninger **tilrådes det at hælde en smule vand i fedtdryppepanden**.

Det er muligt at forvarme fødevarerne i 3-5 minutter før stegetiden indstilles, eller også kan man tilføje opvarmningstiden til stegetiden.

2 Placer risten (J) eller fedtdryppepanden (K) med de allerede forberedte fødevarer indvendigt i stegerummet.

Placer risten eller fedtdryppepanden på en sådan måde, at fødevarerne er stillet mindst 2 cm fra modstandene der findes i stegerummets øvre del.

Undgå at overbelaste rister, fedtdryppepande eller kurv med alt for mange fødevarer. Overhold den maksimalt tilladte mængde, der er angivet i tabellen.

3 Sæt stikket ind i en stikkontakt med jordforbindelse.

4 For at tænde for apparatet, drej timerens kuglegreb (P). Indstil den ønskede stegetid. Timeren kan justeres op til 60 minutter.

5 Driftslampen tænder (⏻) og ovnen starter stegningen. Når den indstillede tidsperiode slukker advarslampen.

6 Drej kuglegrebet til temperaturreguleringen (Q). Indstil den ønskede stegetemperatur. Temperaturområdet er mellem 80 og 200 °.

7 Advarslampen der meddeler, at temperaturen er korrekt (🌡️) tænder. Så snart apparatet opnår den ønskede temperatur slukker advarslampen (🌡️).

8 I løbet af stegningen er det muligt at tænde det indvendige lys ved brug af tasten (O).

Når apparatet idriftsættes, starter ventilationen automatisk. Den varme ventilerede luft sikrer en jævn fordeling af temperaturen, og giver mulighed for en ensartet stegning på flere niveauer, uden at blande de forskellige dufte.

Det er muligt at indstille apparatet i pausestand i løbet af drift, til for eksempel at blande ingredienserne i løbet af stegeprocessen.



Advarsel

Fare for materielle skader. Undgå at stikke gaffer eller andre genstande ind i apparatet. Det risikerer at beskadige apparatets modstande og medføre fare for elektrisk stød.

9 For at slukke apparatet drej timerens kuglegreb (P) i position 0. Modstandene slukker. Når stegningen er afsluttet, udsender apparatet en "bip" lyd og slukker derefter. Hvis ingredienserne ikke er parat, er det kun nødvendigt at anbringe dem igen i stegerummet og indstille timeren i nogle minutter.

Apparatet er forsynet med en selvslukningsfunktion. Hvis døren åbnes i løbet af stegningen, slukker modstandene og det indvendige lys automatisk. Når døren lukkes igen genoptager apparatet den normale drift og det indvendige lys tænder automatisk, hvis det før var tændt.



Advarsel

Fare for forbrændinger. I løbet af drift er de metaliske dele og glasset varme: berør udelukkende dørens håndtag. For at trække risten og fedtdryppepanden ud brug handsker eller klude for at undgå fare for forbrændinger. For at trække kurven eller spyddet ud, brug den medfølgende gaffel for at undgå fare for forbrændinger. Undgå at berøre modstandene.

10 Fjern stikket fra stikkontakten.

11 Åbn døren.



Advarsel

Fare for forbrændinger. Når apparatets låg åbnes, strømmer der også varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra stegerummet.

12 Fjern risten eller fedtdryppepanden ved hjælp af handsker eller klude.

13 Hæld fødevarerne på en tallerken. Retten serveres.

I løbet af stegning er det muligt at bemærke at temperatursensoren (🔥) tænder og slukker periodisk. Dette angiver termostaten indkoblinger, der opretholder den korrekte stegetemperatur. For at ændre tiden og temperaturen i løbet af stegning anvend kuglegrebene til justering.

De stegte ingredienser skal være gyldenbrune, ikke sorte eller mørkebrune. Fjern de eventuelle brændte rester fra fødevarerne.

For at fjerne brede eller skrøbelige ingredienser fra kurven, anvend en køkkentang. Så snart ingredienserne er stegt, er det omgående muligt igen at anvende apparatet.

Tilberedningstip

Hvis man ønsker det, er det muligt at forvarme apparatet uden ingredienser.

Mindre store fødevarer kræver en kortere stegetid i forhold til større fødevarer.

E større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid og en mindre mængde en lidt længere tilberedningstid.

For at opnå det bedste resultat og en jævn stegning, tilrådes det at blande de mindre store fødevarer når der er gået halvdelen af stegetiden.

For at opnå et sprødt produkt, smør de friske eller de dybfrosne kartofler med olie før stegning.

Det er også muligt at stege snacks, der er egnet til stegning i ovnen i varmluftfrituregryden.

Den optimale mængde for at tilberede sprøde kartofler er ca. 700 gram.









Anvend allerede tilberedte deje for at servere fyldte snacks nemt og hurtigt. Desuden er deres stegetid kortere i forhold til de hjemmelavede deje.

Undgå at stege fødevarer, der alt for fede.

Det er muligt at bruge apparatet for at opvarme fødevarer, der allerede er stegt. Indstil temperaturen til 150° C i et tidsrum på 10 minutter.

Forindstillede programmer

Den følgende tabel viser de forindstillede programmer på kontrolpanelet.

		Temperatur (°C)	Tid (min)
 200°C 15-20min	dybfrosne friturestegte kartofler	200	15-20
 200°C 18-20min	desserter	200	18-20
 200°C 18-20min	fisk	200	18-20
 200°C 30-40min	kylling på spyd	200	30-40
 200°C 18-25min	spid	200	18-25
 180°C 10-15min	rødt kød	180	10-15
 180°C 20-30min	kylling	180	20-30
 180°C 12-18min	krebsdyr	180	12-18

Hvert symbol svarer til et stegningsprogram. Programmet er indstillet med en temperatur og med en anbefalet stegetid afhængigt af fødevarens type. Stegetiden er vejledende og er også afhængig af fødevarens anvendte mængde og tykkelse. Det er muligt at ændre tid og temperatur også for de forindstillede programmer.

	Mængde min-max (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Informationer
Kartofler og pommes frites				
Dybfrosne fintskårne pommes frites	600-700	15-20	200	
Dybfrosne groftskårne pommes frites	600-700	20-25	200	
Kartoffelgratin	800-1000	25-30	200	

	Mængde min-max (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Informationer
Kød og fjerkræ				
Bøf	500-800	10-15	180	
Spareribs	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Pølseroulader	400-800	13-15	200	
Kyllingelår	400-800	25-30	180	
Kyllingebryst	400-800	15-20	180	
Kylling	500-1000	30-40	200	
Snack				
Forårsruller	500-800	8-10	200	Anvend færdigretter
Dybfrosne kyllingenuggets	500-1000	6-10	200	Anvend færdigretter
Dybfrosne fiskefileter belagt med dej	500-800	6-10	200	Anvend færdigretter
Dybfrosne panerede fødevarer				
Ostesnacks	500-800	8-10	180	Anvend færdigretter
Grøntsager med fyld	400-800	10	160	
fad				
Torte	800	20-25	160	Anvend en ovnplade
Quiche	800	20-22	180	Anvend en ovnplade/et ildfast fad
Muffins	800	15-18	200	Anvend en ovnplade
Søde snacks	800	20	160	Anvend en ovnplade/et ildfast fad
Tørring af fødevarer				
Frugt, grøntsager, kød, fisk, brød	500-700	6-12 timer	80	Anvend de tre medfølgende riste (J)

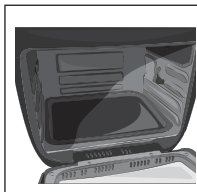
Autosluk funktion

Apparatet er forsynet med timer. Når timeren når frem til "0", ringer apparatet og slukker automatisk. Ventilationssystemet standser lidt efter.

Hvis døren åbnes i løbet af brug, slukker apparatet automatisk. Når døren lukkes igen genoptager apparatet den normale drift og det indvendige lys tænder automatisk.

STEGNING MED GRILL

- 1 Fjern risten (J). Placer fedtdryppepanden (K) på det laveste niveau i stegerummet (Fig. 6).



Til alle fødevarerne der steges med grill placer fedtdryppepanden på det laveste niveau

- 2 Lad en af de to gaffler glide på spyddet (M) (med de to spidser der vender mod den indvendige del) og skru til for at låse dem (Fig. 7). Stegen (kød, kylling e.l.) bindes med garn og spyddet indføres. Sørg for at stikke det godt ind midt på kødstykket. Lad den anden store gaffel glide ind med spidserne altid vendt mod den indre del. Om nødvendigt, skru den første gaffel ud for at centrere stegen på spyddet og blokere de to store gaffler.
- 3 Indfør spyddets endedel i åbningen der findes i åbningen ved det venstre motordrevne underlag (Fig. 8). Støt spyddets modsatte endedel på det højre underlag (Fig. 9).

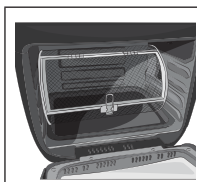
Steg fødevarerne som beskrevet i afsnittet "Brugsanvisninger".

- 4 Tryk på spyddets eller kurvens (↻) rotationstast. Også det indvendige lys tænder automatisk. For at afbryde rotationen på et hvilket som helst tidspunkt tryk på spyddets eller på kurvens rotationstast (O).

Når stegningen er afsluttet, brug gafflen (N) for at løfte spyddet fra siden med det højre underlag, og træk derefter den anden endedel af det venstre motordrevne underlag ud (Fig. 10).

STEGNING MED KURV

- 1 For at åbne kurvets dør, løft krogen opad (Fig. 11).
- 2 Indfør fødevarerne.
- 3 Luk kurvets dør.



For alle fødevarerne der steges med friturestegning med luft skal fedtdryppepanden anbringes på det laveste niveau



Advarsel

Fare for at fødevareren falder ned i stegerummet. I løbet af rotationen, er der risiko for at fødevareren falder ned i kurven. Kontrollér lukningen af kurvets dør.

- 4 Fjern risten (J). Placer fedtdryppepanden (K) på det laveste niveau i stegerummet (Fig. 6).
- 5 Isæt kurvets endepind i åbningen der findes på højde med det venstre motordrevne underlag (Fig. 13). Støt den anden endedel på det højre underlag.

Steg fødevarerne som beskrevet i afsnittet "Brugsanvisninger".

- 6 Tryk på spyddets eller kurvens (↻) rotationstast. Også det indvendige lys tænder automatisk. For at afbryde rotationen på et hvilket som helst tidspunkt tryk på spyddets eller på kurvens rotationstast (O).

Når stegningen er afsluttet brug gafflen (N) for at løfte kurven fra siden med det højre underlag, og fjern den anden endedel fra det venstre motordrevne underlag (Fig. 14).

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Advarsel

Fare for forbrændinger. Fjern altid stikket fra stikkontakten inden rengøring af apparatet. Alle indgreb skal udføres når apparatet er kølet af.



Advarsel

Fare for elektrisk stød. Læg ikke apparatet i vand eller anden væske.



Advarsel

Fare for materielle skader. Kontrollér apparatets ledning regelmæssigt inden brug, og indlevér om nødvendigt apparatet ved det nærmeste servicecenter med henblik på udskiftning af ledningen (skal foretages af specialuddannet personale).

Anvend ikke ætsende redskaber til rengøring af apparatet.

Rengøring af apparatet

Rengør ovnen for at fjerne eventuelle rester af fødevarer eller af krummer før hver brug.

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

Rengør apparatets indvendige del med en ikke ætsende klud vædet i varmt vand. Tør overfladerne.

Rens modstandene med en tør klud for at fjerne madresterne.



Advarsel

Fare for materielle skader. Undgå at efterlade syre stoffer på metaloverfladerne. Syre stoffer som citronsaft, tomatkonserves, eddike eller lignende risikerer at angribe emaljen og gøre den mat, hvis de efterlades i længere tid.

Undgå brug af ætsende rengøringsmidler eller af metalliske genstande for ikke at ridse eller beskadige beklædningen.

Til rengøring af de indvendige overflader skal der aldrig anvendes produkter der korroderer aluminiummet (rengøringsmidler i form af spray) og undgå at ridse væggene med spidse eller skarpe genstande.

Apparatet må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Efter hver brug, og når apparatet er helt kølet af, rengør overfladerne med vand og sæbe, ved brug af en fugtig svamp.

Rengør den udvendige del med en blød klud.

Rengøring af delene

Rister, fedtdryppepande, kurv og spyd kan vaskes i opvaskemaskinen. Det er ellers muligt at anvende et almindeligt opvaskemiddel og en blød ikke ætsende svamp.

For at blødgøre madrester i kurven, er det muligt at fylde en beholder med varmt vand. Tilsæt en smule vaskemiddel. Isæt kurven og vent i 10 minutter. Vask og tør.

Apparatets dør kan demonteres for at vaske den i opvaskemaskine.

- Åbn døren.

- Flyt cursoren (H) mod venstre og træk døren ud fra det venstre underlag (Fig. 15).

- Træk døren mod højre for at frigive døren fra det højre underlag.

Følg den samme fremgangsmåde, i modsat rækkefølge, for at genmontere døren.

VEJLEDNING I PROBLEMLØSNING

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat ind i stik-kontakten.	Sæt stikket ind i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Timeren er ikke indstillet.	Drej timerens kuglegreb. Indstil den ønskede stegetid
	Døren er ikke lukket korrekt.	Luk godt apparatets dør.
Ingredienserne er ikke parat	Fødevarernes mængde er alt for stor	Indfør færre indgredienser. En mindre mængde steger mere ensartet.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Øg stegetemperaturen. Drej kuglegrebet til temperaturrens indstilling.
	Den indstillede stegetid er for lav.	Øg stegetiden. Drej timerens kuglegreb.
Ingredienserne er ikke stegt på jævn måde	Der er visse ingredienser, der kræver blanding flere gange i løbet af stegningen.	Ingredienserne der er placeret for oven, eller der er dækket af andre ingredienser, skal blandes i løbet af stegningen.
Se friturestegte snacks er ikke sprøde.	Der bruges visse snacks der skal steges på traditionel måde.	Anvend snacks der er egnet til stegning i ovn eller pensl dem med olie før de indføres i stegerummet.
Der er hvid røg, der kommer ud fra apparatet.	Denne tilberedning indeholder federe ingredienser	Når fødevarerne der frituresteges er federe, drypper der mere olie ned i fedtdryppepanden. Olien danner mere hvid røg i løbet af stegningen. Det har ingen indflydelse på tilberedning af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtresten der stammer fra de forrige stegninger der sidder fast i baljen.	Hvid røg skyldes opvarmning af fedt eller olie på modstandene. Rengør grundigt stegerummet efter brug. Dette indgreb skal foretages når apparatet er koldt.

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
De friske kartofler, skåret i stænger, er ikke jævnt stegt.	De anvendte kartofler er ikke egnede til friturestegning.	Anvend friske kartofler, og sørg for at vende dem i løbet af stegningen.
	Skyl og tør kartoflerne før stegning	Skyl kartoflerne og sørg for at fjerne al stivelsen, der findes på kartoflernes overflade.
De friske kartofler, skåret i stænger, er ikke sprøde så snart de kommer ud fra frituregryden.	Sprødheden af de friturestegte kartofler er afhængig af vandindholdet i kartoflerne og af oliemængden der anvendes for at tilberede kartoflerne.	Sørg for at tørre vandet godt ud fra kartoflernes udvendige del før olien tilsættes.
		Skær kartoflerne i mindre stænger for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt ekstra olie or at øge sprødheden.