COD. 6195103600 REV. 0 del 16/11/2021

Friggitrice ad aria
Air fryer
Friteuse sans huile
Luftfriteuse
Freidora de aire
Fritadeira sem óleo
Heteluchtfriteuse
Φριτέζα αέρα
Фритюрница
مقلاة هوائية
Повітряна фритюрниця
Frytkownica beztłuszczowa
Varmluftfrituregryde

CE EAC 4623

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

827070

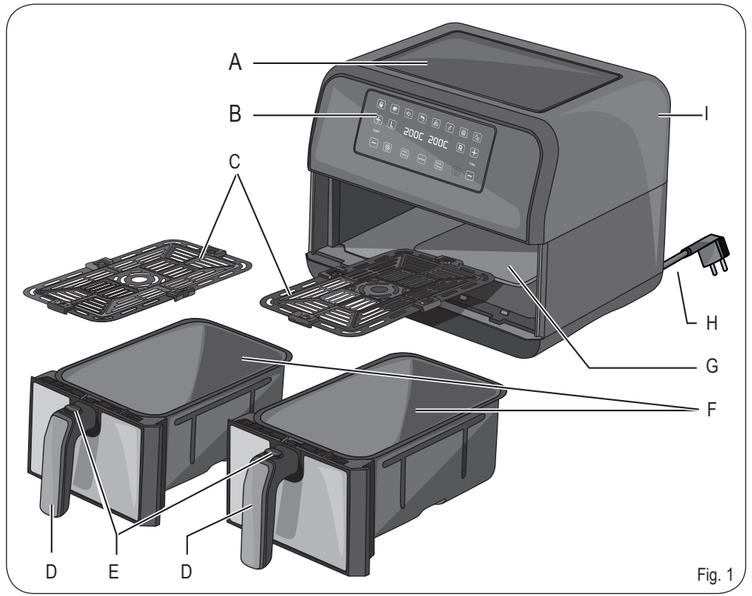

Fig. 1

Fig. 2

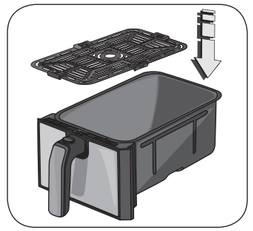

Fig. 3

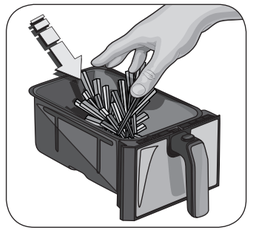

Fig. 4

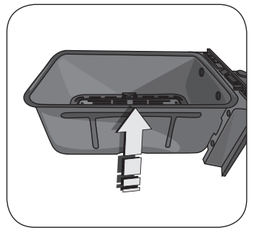

Fig. 5

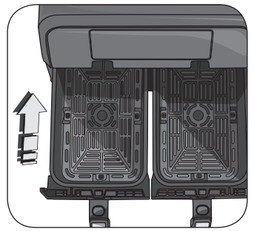

Fig. 6

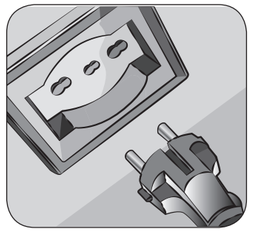

Fig. 7

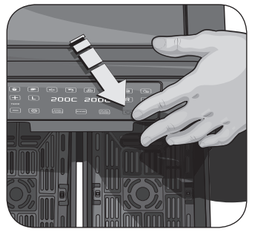

Fig. 8

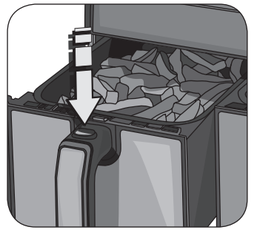

Fig. 9

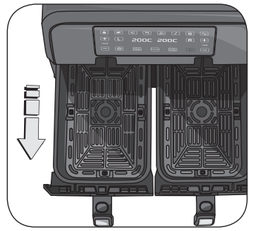

Fig. 10

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

L'apparecchio è stato realizzato in conformità con le specifiche Normative Europee in vigore e protetto in tutte le parti potenzialmente pericolose per l'utente. Leggere attentamente il presente manuale prima dell'utilizzo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è stato progettato per evitare possibili infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo manuale per future consultazioni. Qualora 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

L'apparecchio può essere usato per cucinare alimenti solidi. Non utilizzare l'apparecchio per cucinare alimenti liquidi. Se necessario per esigenze di cottura, è possibile aggiungere piccole dosi di liquido, verificando con attenzione che il liquido sia assorbito dagli alimenti solidi prima di versarne altro. Se si aggiunge una quantità eccessiva di liquido, questo potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'apparecchio.
Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale.
Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso.
L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

RISCHI RESIDUI

Attenzione!
Pericolo dovuto a elettricità. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:

- nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
- nelle fattorie
- hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).

• Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
• Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro Assistenza autorizzato.
• Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali e accessori autorizzati dal costruttore.
• L'apparecchio è conforme al Regolamento (CE) No 1935/2004 del 27/10/2004 relativo ai materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

⚠ Pericolo per i bambini

• L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
• I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
• Le operazioni di pulizia e manutenzione riportate in questo libretto non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
• Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
• Non lasciar pendere il cavo di alimentazione in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
• Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
• Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
• Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

⚠ Avvertenza relativa a ustioni

• Scollegare l'apparecchio e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima

di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.

- Non toccare i cestelli, il vano di cottura, le piastre antiaderenti e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento.
- Afferrare il cestello solo per l'impugnatura e utilizzare presine o strofinacci per rimuovere il cestello.
- Non riempire il cestello con olio. Pericolo di incendio.
- Durante l'uso, aria e vapore caldi fuoriescono dalla presa d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalla presa d'aria.
- Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
- Attenzione: superficie calda.

Pericolo dovuto a elettricità

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

Attenzione - danni materiali

- Collocare l'apparecchio su un piano stabile e asciutto.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che il rivestimento possa essere danneggiato.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (per esempio tes-

suti, tende).
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Non ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo nei cestelli per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Verificare sempre che i cestelli siano correttamente inseriti nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver inserito i cestelli nel vano di cottura.
- Non riempire mai il cestello oltre il livello massimo.
- Non posizionare mai oggetti sopra l'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (per esempio pioggia, sole).
- Dopo aver staccato la spina di alimentazione e dopo aver fatto raffreddare le parti calde, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito aggiungendo poche gocce di detergente neutro non aggressivo.
- Non usare mai solventi che danneggiano la plastica.

⚠ Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dai cestelli.
- Collocare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa elettrica facilmente accessibile.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere, se vi sono segni di danni visibili o se ha perdite di acqua. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.

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

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Corpo dell'apparecchio
B - Display touch
C - Piastre antiaderenti
D - Impugnature dei cestelli
E - Pulsanti di sblocco dei cestelli
F - Cestelli
G - Vano di cottura
H - Cavo di alimentazione
I - Presa d'aria

DESCRIZIONE DEL DISPLAY TOUCH (FIG. 2)

PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI		
	Tasto	
	Patate fritte surgelate	
	Bistecca/Carne rossa	
	Pesce	
	Crostacei	
	Patate fresche	
	Pollo	
	Dolci	
	Essiccazione alimenti	
TASTI FUNZIONE		
	Tasto	**Descrizione**
	Tasto di Avvio/Pausa	Consente di avviare o mettere in pausa la cottura.
SYNC FINISH	Tasto SYNC FINISH	Consente di sincronizzare tempi di cottura diversi per i due cestelli, in modo da terminare la cottura nello stesso momento.
SHAKE	Tasto SHAKE	Consente di attivare o disattivare il segnale sonoro che indica di agitare o mescolare il cibo quando l'apparecchio raggiunge i 2/3 del tempo di cottura totale.
DUAL COOK	Tasto DUAL COOK	Consente di applicare al secondo cestello le stesse impostazioni scelte per il primo cestello. Due zone di cottura diventano quindi una, ideale per grandi quantità di cibo.
	Tasto di accensione/spegnimento	Consente di accendere o spegnere l'apparecchio.
L	Tasto di controllo del cestello sinistro	Consente di selezionare le impostazioni di cottura desiderate per il cestello sinistro.

R	Tasto di controllo del cestello destro	Consente di selezionare le impostazioni di cottura desiderate per il cestello destro.
+ TEMP −	Tasto TEMP	Consente di impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.
+ TIME −	Tasto TIME	Consente di impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

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'USO

1 Rimuovere il materiale di imballaggio e verificare che tutti i componenti siano presenti.

Verificare che la tensione indicata sulla targhetta posta al di sotto dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.

Attenzione!

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

Attenzione!

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

Attenzione!

Scollegare sempre l'apparecchio prima di inserire o rimuovere i singoli componenti.

2 Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.

3 Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

Prima di utilizzare l'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti removibili che verranno in contatto con alimenti. Utilizzare un panno inumidito con acqua calda e un detersivo delicato. Asciugare bene. Le piastre antiaderenti e i cestelli possono essere lavati in lavastoviglie.

ISTRUZIONI PER L'USO

L'apparecchio è dotato di due cestelli per la cottura. È possibile cuocere gli alimenti in entrambi i cestelli (vedere il paragrafo "Doppia cottura"), o utilizzarne uno solo (vedere il paragrafo "Cottura singola"). L'apparecchio funziona solo con entrambi i cestelli correttamente inseriti nel vano di cottura, anche se uno dei due è vuoto.

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

Prima della cottura

- Se si desidera aumentare la croccantezza degli alimenti, inserire la piastra antiaderente (C) nel cestello (Fig. 3).

1 Inserire gli alimenti nel cestello (F) (Fig. 4). Non superare il livello massimo. Il livello massimo è indicato dalla linea in rilievo presente sulla superficie esterna dei cestelli (Fig. 5).

Non riempire il cestello con olio.

2 Inserire il cestello nel vano di cottura (G). Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 6).

⚠ Attenzione!
Assicurarsi di aver correttamente inserito e bloccato i cestelli prima di mettere in funzione l'apparecchio.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se i cestelli non sono inseriti correttamente nel vano di cottura. La scritta "Pot" compare sul display (B).

3 Inserire la spina nella presa elettrica (Fig. 7).
4 Premere il tasto di accensione/spegnimento (⏻) (Fig. 8).

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

Cottura singola

1 Premere il tasto di controllo del cestello destro (R) o sinistro (L) per attivare la cottura nel cestello desiderato.
2 Selezionare il programma di cottura preimpostato, in base agli alimenti da cuocere (vedere "Consigli di preparazione" per i dettagli dei programmi).

Ogni programma preimpostato ha un tempo di cottura di default, ma è possibile impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura:

- Premere i tasti TEMP + o - per impostare la temperatura di cottura, a intervalli di 5°C.
- Premere i tasti TIME + o - per impostare il tempo di cottura, a intervalli di 1 minuto.

Per aumentare la velocità di selezione, mantenere premuti i tasti di impostazione del tempo e della temperatura di cottura.

- Premere il tasto SHAKE (SHAKE) per attivare il segnale sonoro che suggerisce di agitare o mescolare gli alimenti quando l'apparecchio raggiunge i 2/3 del tempo di cottura totale.

3 Premere il tasto di avvio/pausa (⏯). L'apparecchio inizia a cuocere gli alimenti.

IT

Durante la cottura, sul display (B) si alterneranno il tempo, che diminuisce, e la temperatura selezionata. Per modificare il tempo e la temperatura durante la cottura, premere il tasto di controllo del cestello destro (R) o sinistro (L), poi premere i tasti + o - di impostazione del tempo o della temperatura di cottura. Non è necessario confermare dopo la modifica, dopo qualche minuto la modifica risulterà attiva.
L'apparecchio può essere messo in pausa durante il funzionamento, ad esempio per mescolare gli ingredienti durante il processo di cottura.

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

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

- Premere il tasto di avvio/pausa (⏯). L'apparecchio interrompe il processo di cottura.
- Premere il pulsante di sblocco (E) del cestello (F) (Fig. 9). Afferrare l'impugnatura (D) ed estrarre il cestello in uso dal vano di cottura (G) (Fig. 10).
- Scuotere il cestello per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.
- Per riprendere il funzionamento dell'apparecchio, inserire il cestello nel vano di cottura. Premere il tasto di avvio/pausa (⏯).

Doppia cottura

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

Se si desidera cuocere lo stesso alimento in entrambi i cestelli, è possibile attivare la funzione DUAL COOK che trasforma due zone di cottura in una sola, ideale per cuocere grandi quantità di cibo.
- Premere il tasto DUAL COOK (DUAL COOK). Le icone dei tasti di controllo del cestello destro (R) e sinistro (L) lampeggiano.
- Scegliere il programma di cottura desiderato. Le impostazioni si applicheranno a entrambi i cestelli.
- Premere il tasto di avvio/pausa (⏯).

In alternativa, è possibile cuocere alimenti diversi nei due cestelli:
- Scegliere le impostazioni di cottura per il cestello sinistro e successivamente per il cestello destro. Seguire la procedura riportata al paragrafo “Cottura singola”.

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

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

L’apparecchio è dotato della funzione SYNC FINISH, per consentire la sincronizzazione dei tempi di cottura quando si desidera cuocere alimenti diversi nei due cestelli. In questo modo la cottura degli alimenti terminerà nello stesso momento. Per attivare la funzione SYNC FINISH:
- Scegliere le diverse impostazioni di cottura per i due cestelli, tramite i tasti di controllo del cestello destro (R) e sinistro (L).
- Premere il tasto SYNC FINISH (SYNC FINISH). L’apparecchio regolerà automaticamente l’avvio del processo di cottura dei due cestelli. La cottura degli alimenti terminerà nello stesso momento.
- Premere il tasto di avvio/pausa (⏯).

Se è stata attivata la funzione SYNC FINISH e si desidera mescolare gli ingredienti durante la cottura, premere il tasto di avvio/pausa (⏯) per mettere in pausa entrambi i processi di cottura.

Dopo la cottura

Al termine della cottura, l'apparecchio emette alcuni beep e la scritta “End” compare sul display. Se gli ingredienti non sono pronti, basterà reinserire il cestello nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto.

- Per interrompere manualmente il processo di cottura, premere il tasto di accensione/spegnimento (⏻).

Attenzione!

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

Attenzione!

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

Non usare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dal cestello.

1 Premere il pulsante di sblocco (E) del cestello (F) (Fig. 9). Afferrare l'impugnatura (D) ed estrarre il cestello in uso dal vano di cottura (G) (Fig. 10).
2 Versare gli alimenti in un piatto. Servire in tavola.

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

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

Funzione di autospegnimento

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

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi.
Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.
Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.
Per un risultato croccante, aggiungere un cucchiaio d’olio alle patate fresche o surgelate e utilizzare le piastre antiaderenti (C) in dotazione.
Gli snack da cuocere al forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria.
La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 1,2-1,7 kg circa.

Programmi preimpostati

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

Programma		Tempo		Temperatura (°C)	
		Default	Intervallo	Default	Intervallo
	Patate fritte surgelate	15 min	1-60 min	200	60-200
	Bistecca/Carne rossa	20 min	1-60 min	190	120-200
	Pesce	15 min	1-60 min	180	120-200
	Crostacei	12 min	1-60 min	160	120-200
	Patate fresche	25 min	1-60 min	200	130-200
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200
	Dolci	30 min	1-60 min	160	120-200
	Essiccazione	8 h	1-24 h	65	35-90

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

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

Funzione di riscaldamento

Per pre-riscaldare l'apparecchio senza ingredienti o per riscaldare i cibi, premere il tasto del programma per patatine fritte ( ) che permette di selezionare una temperatura di cottura tra i 60 e i 200 °C, e un tempo di cottura da 1 a 60 minuti.

Funzione di essiccazione

La funzione di essiccazione ( ) consente di essiccare gli alimenti in modo efficace per una conservazione ottimale. L'aria calda circola liberamente all'interno dell'apparecchio, così gli alimenti si asciugano in modo uniforme e con perdite minime di vitamine salutari.
Questa funzione può essere utilizzata per gustare frutta, verdura e funghi, oppure per essiccare fiori e piante.
Prima di procedere all'essiccazione, inserire le due piastre antiaderenti in dotazione nei cestelli.
La tabella seguente mostra i tempi e le temperature di essiccazione indicative per vari tipi di alimenti:

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione
Pericolo di shock elettrico. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
Non riempire d'acqua i cestelli quando sono inseriti nel vano di cottura.

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

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

Attenzione!
Scollegare sempre l'apparecchio prima di inserire o rimuovere i singoli componenti.

Pulizia dell'apparecchio

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

Pulizia dei componenti

Le piastre antiaderenti e i cestelli sono in materiale antiaderente: opacità e segni che potrebbero comparire dopo un uso prolungato sono normali e non compromettono la cottura e il gusto degli alimenti.

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

MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio occorre disconnetterlo elettricamente. In caso di rottamazione si dovrà provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione dell'apparecchio e provvedere al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Premere il tasto TIME e impostare il tempo di cottura desiderato. Premere il tasto di avvio/pausa (⏯) per avviare la cottura.
	Il cestello non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un “click” (Fig. 6).
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere il tasto TEMP e impostare una temperatura di cottura più elevata. Vedere il libro delle ricette.
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Premere il tasto TIME e impostare un tempo di cottura maggiore. Vedere il libro delle ricette.
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto, o che sono ricoperti da altri, devono essere mescolati durante la cottura.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Gli snack fritti non sono croccanti.	State usando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel cestello.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.
Il cestello non si inserisce completamente nel vano di cottura.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	Il cestello non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un “click” (Fig. 6).
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si stanno preparando ingredienti più grassi.	Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio nel cestello. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel cestello sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente nel cestello. Pulire accuratamente il cestello dopo l'uso.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi di girarle durante la cottura.
	Sciacquare e asciugare le patate prima di friggerle.	Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti appena escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio immessa nella friggitrice.	Assicurarsi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.

EN

ABOUT THIS MANUAL

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

Danger for children

Warning of burns

Danger due to electricity

Warning – material damage

Danger of damage due to other causes

INTENDED USE

The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If necessary for cooking, small quantities of liquid can be added, verifying that the liquid is absorbed by the solid food before pouring more liquid. If an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance.
This appliance shall not be used for commercial and industrial purposes.
Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance.
Improper use also results in voiding any form of warranty.

RESIDUAL RISKS

Warning!
Danger due to electricity. Do not immerse the appliance in water or other liquids.

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

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

EN

- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
- in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
- on farms
- hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- We decline any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.

⚠ Danger for children

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

⚠ Warning of burns

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

- Do not touch the baskets, the cooking compartment, the non-stick plates and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.
- Do not fill the basket with oil. Danger of fire.
- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.
- When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Warning: hot surface.

Danger due to electricity

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the rating plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- Make sure that the power cord never touches hot surfaces.
- Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.
- 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.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.

Warning – material damage

- Place the appliance on a stable and dry surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- The power cord shall not touch the hot parts of the appliance.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.

- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Put the ingredients only in the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Always ensure the baskets are properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting the baskets in the cooking compartment.
- Never fill the basket over the maximum level.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, the appliance shall only be cleaned using a non-abrasive cloth slightly damped with water and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Never use solvents that damage plastic parts.

⚠ Danger of damage due to other causes

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

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

- **ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

TOUCH SCREEN DISPLAY DESCRIPTION (FIG. 2)

PRE-SET COOKING PROGRAMS		
	Button	
	Frozen chips	
	Steak/red meat	
	Fish	
	Shellfish	
	Fresh potatoes	
	Chicken	
	Bake	
	Food dehydration	
FUNCTION BUTTONS		
	Button	**Description**
	Start/Pause button	Allows the user to start or pause the cooking.
SYNC FINISH	SYNC FINISH button	Allows the user to synch different cooking times for the two baskets, in order to finish cooking at the same time.
SHAKE	SHAKE button	Allows the user to activate or to deactivate the sound signal that indicates the need to shake or mix the food when the appliance reaches 2/3 of the total cooking time.
DUAL COOK	DUAL COOK button	Allows the user to apply to the second basket the same settings selected for the first basket. Two cooking zones become one, ideal for large quantities of food.

⏻	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
L	Left basket control button	Allows the user to select the desired cooking settings for the left basket.
R	Right basket control button	Allows the user to select the desired cooking settings for the right basket.
+ TEMP −	TEMP button	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.
+ TIME −	TIME button	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.

Identification data

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

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

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

BEFORE USE

1 Remove the packing material and check that all components are present.

Check the voltage indicated on the rating plate under the appliance matches the local voltage supply.

Warning!
Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.

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

Warning!
Always unplug the appliance before inserting or removing individual components.

2 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.

3 Fully unwind the power cord.

Before using the appliance, it is recommended to clean all the removable parts that will come into contact with food. Use a cloth moistened with warm water and a mild detergent. Dry well. The non-stick plates and the baskets are dishwasher safe.

INSTRUCTIONS FOR USE

The appliance is equipped with two cooking baskets. It is possible to cook foods in both baskets (read the "Dual cooking" paragraph) or to only use one (read the "Single cooking" paragraph). The appliance operates only when both baskets are properly inserted in the cooking compartment, even if one of them is empty.

The non-stick plates increase the crispiness of the food. The use of the non-stick plates sis optional.

Before cooking

- If you want to increase the crispiness of your foods, insert the non-stick plate (C) in the basket (Fig. 3).

1 Place the food in the basket (F) (Fig. 4). Do not exceed the maximum level. The maximum level is indicated by the raised line on the external surface of the baskets (Fig. 5).

Do not fill the basket with oil.

2 Insert the basket in the cooking compartment (G). The correct insertion is done with a "click" (Fig. 6).

⚠ Warning!
Make sure the baskets are properly inserted and locked before operating the appliance.

The appliance is equipped with a system that prevents its operation if the baskets are not properly inserted in the cooking compartment. The display (B) shows the word "Pot".

3 Plug the appliance into the power outlet (Fig. 7).
4 Press the ON/OFF button (⏻) (Fig. 8).

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

Single cooking

1 Press the right basket control button (R) or the left one (L) to enable cooking in the desired basket.
2 Select the pre-set cooking program, depending on the type of food to cook (read "Cooking Tips" for details on the programs).

Each pre-set program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:

- Press the TEMP buttons + or - to set the cooking temperature, in intervals of 5°C.
- Press the TIME buttons + or - to set the cooking time, in intervals of 1 minute.

To increase the selection speed, press and hold down the cooking time and temperature setting buttons.

- Press the SHAKE button (SHAKE) to activate the sound signal that suggests shaking or mixing the foods when the appliance reaches 2/3 of the total cooking time.

3 Press the start/pause button (⏯). The appliance starts to cook food.

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

change the time and temperature during the cooking, press the right basket control button (R) or the left one (L), then press the setting buttons + or - to select the cooking time or temperature. It is not necessary to confirm the change, after a few minutes the change will be effective.
The appliance can be paused during operation, e.g. to mix the ingredients during the cooking process.

EN

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

When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.

- Press the start/pause button (⏯). The appliance stops the cooking process.
- Press the unlocking button (E) of the basket (F) (Fig. 9). Grab the handle (D) and remove the basket in use from the cooking compartment (G) (Fig. 10).
- Shake the basket to cook the ingredients evenly.
- The resume the appliance operation, insert the basket in the cooking compartment. Press the start/pause button (⏯).

Dual cooking

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

If you want to cook the same food in both baskets, it is possible to activate the DUAL COOK function, which will turn the two cooking zones into one, ideal to cook large quantities of food.
- Press the DUAL COOK button (DUAL COOK). The symbols of the right basket control button (R) and the left one (L) flash.
- Select the desired cooking program. The settings will be applied to both baskets.
- Press the start/pause button (⏯).

Alternatively, it is possible to cook different foods in the two baskets:
- Select the cooking settings for the left basket and then for the right basket. Follow the procedure described in the “Single cooking” paragraph.

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

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

The appliance is equipped with the SYNC FINISH function, to synch the cooking time when you want to cook different foods in the two baskets. The cooking of the foods will therefore finish at the same time. To activate the SYNC FINISH function:
- Select the different cooking settings for the two baskets through the right (R) and left (L) basket control buttons.
- Press the SYNC FINISH button (SYNC FINISH). The appliance will regulate automatically the start of the cooking process of the two baskets. The cooking of the foods will finish at the same time.
- Press the start/pause button (⏯).

If the SYNC FINISH function has been activated and you want to mix the ingredients while cooking, press the start/pause button (⏯) to stop both cooking processes.

After cooking

When cooking is complete, the appliance beeps a few times and the display shows the word “End”. If the ingredients are not ready, put the basket back in the cooking compartment and set the timer

to a few more minutes.
- To manually stop the cooking process, press the on/off button (⏻).

EN

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

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

Do not use metal tools to remove food from the basket.

1 Press the unlocking button (E) of the basket (F) (Fig. 9). Grab the handle (D) and remove the basket in use from the cooking compartment (G) (Fig. 10).
2 Put the food on a plate. Serve out.

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

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

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

PREPARATION TIPS
The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.
Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
For a crispier result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes and use the provided non-stick plates (C).
You can cook in the airy fryer also the snacks that normally you bake.
The optimal amount to make crispy fries is about 1.2-1.7 kg.

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

Program		Time		Temperature (°C)	
		Default	Interval	Default	Interval
	Frozen chips	15 min	1-60 min	200	60 - 200
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200
	Shellfish	12 min	1-60 min	160	120 - 200
	Fresh potatoes	25 min	1-60 min	200	130 - 200
	Chicken	25 min	1-60 min	190	120 - 200
	Bake	30 min	1-60 min	160	120 - 200
	Dehydration	8 h	1-24 h	65	35 - 90

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

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

Preheating function

To preheat the appliance without ingredients or to reheat foods, press the button for the french fries program ( ) which allows to select a cooking temperature between 60 and 200 °C and a cooking time between 1 and 60 minutes.

Dehydration function

The dehydration function ( ) allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins.

This function can be used to enjoy fruits, vegetables and mushrooms, or to dry flowers and plants. Before dehydrating, insert the two non-stick plates provided in the baskets.

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning

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

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

Warning!

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

Warning!

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

Warning!

Always unplug the appliance before inserting or removing individual components.

Cleaning the appliance

Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.

Clean the cooking compartment with a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.

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

Cleaning the components

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

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

DECOMMISSIONING

In the case of decommissioning of the appliance, it shall be electrically disconnected. Should the appliance be disposed of, separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and the legal provisions in force in the country of use.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the TIME button and set the desired cooking time. Press the start/pause button (⏯) to start cooking.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket in the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 6).
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the TEMP button and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Press the TIME button and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them in the basket.
		Insert the non-stick plate in the basket to increase the food crispiness.

Problems	Possible causes	Solutions
The basket cannot be inserted completely in the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly.in the cooking compartment.	Properly insert the basket in the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 6).
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crispiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced in the in the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crispiness.
		Add a bit more oil for more crispiness.
		Insert the non-stick plate in the basket to increase the food crispiness.

À PROPOS DU MANUEL

L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Lisez ce manuel avec attention avant l'utilisation. Utilisez cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conservez ce manuel à portée de main pour référence future. Si vous souhaitez transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oubliez pas d'inclure également ces instructions.
Les informations contenues dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent :

Danger pour les enfants

Avertissement contre les brûlures

Danger électrique

Attention - dommages matériels

Danger de dommages dus à d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

L'appareil peut être utilisé pour cuisiner des aliments solides. N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des aliments liquides. Si nécessaire pour des exigences de cuisson, on peut ajouter des petites quantités de liquide, en vérifiant attentivement que le liquide est absorbé par les aliments solides avant d'en verser davantage. Si on ajoute une quantité excessive de liquide, il pourrait s'échapper et endommager l'appareil.
Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.
Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui est exonéré de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, générés par une mauvaise utilisation de l'appareil. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.

RISQUES RÉSIDUELS

Attention !
Danger électrique. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

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

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
- dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et

autres environnements professionnels
- dans les fermes
- hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).

• Le fabricant décline toute responsabilité pour une utilisation incorrecte ou à des fins autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
• Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
• Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
• L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.

⚠ Danger pour les enfants

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

⚠ Avertissement contre les brûlures

• Débranchez l'appareil et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
• Ne touchez pas les paniers, le compartiment de cuisson, les plaques antiadhé-

sives et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt.
- Ne saisissez le panier que par la poignée et utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Ne remplissez pas le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Lors de l'utilisation, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent de l'entrée d'air. Gardez les mains et le visage à distance de l'entrée d'air.
- Lorsque vous retirez le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Gardez les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Attention : surface chaude.

Danger électrique

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise mise à la terre.
- Ne branchez pas d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne mettez jamais de pièces sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées ou les pieds nus.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même pour une courte période, éteignez-le et débranchez toujours la fiche du câble d'alimentation de la prise électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.

Attention - dommages matériels

- Placez l'appareil sur une surface stable et sèche.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple

tissus, rideaux).
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Ne bloquez jamais l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Ne placez les ingrédients que dans les paniers pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- Vérifiez toujours que les paniers sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans avoir inséré les paniers dans le compartiment de cuisson.
- Ne remplissez jamais le panier au-delà du niveau maximal.
- Ne placez jamais d' objets sur l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).
- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation et laissé refroidir les parties chaudes, l'appareil ne doit être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement humidifié, en ajoutant quelques gouttes de détergent neutre et non agressif.
- N'utilisez jamais de solvants qui endommagent le plastique.

⚠ Danger de dommages dus à d'autres causes

- Saisissez le corps de l'appareil pour le soulever.
- Ne déplacez pas l'appareil sans avoir retiré les aliments des paniers.
- Placez l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages, ou en cas de fuites d'eau. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par le Centre d'Assistance Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, afin d'éviter tout risque.

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

• CONSERVEZ TOUJOURS CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Corps de l'appareil
B - Écran tactile
C - Plaques antiadhésives
D - Poignées des paniers
E - Boutons de déverrouillage des paniers
F - Paniers
G - Compartiment de cuisson
H - Câble d'alimentation
I - Entrée d'air

FR

DESCRIPTION DE L'ÉCRAN TACTILE (FIG. 2)

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS		
	Bouton	
	Frites surgelées	
	Bifteck/Viande rouge	
	Poisson	
	Crustacés	
	Pommes de terre fraîches	
	Poulet	
	Gâteaux	
	Déshydratation d'aliments	
BOUTONS DE FONCTION		
	Bouton	**Description**
	Bouton Démarrage/Pause	Permet de démarrer ou mettre en pause la cuisson.
SYNC FINISH	Boutons SYNCH FINISH	Permet de synchroniser de différents temps de cuisson pour les deux paniers, de manière à terminer la cuisson simultanément.
SHAKE	Bouton SHAKE	Permet d'activer et désactiver la sonnerie indiquant le besoin de remuer ou mélanger les aliments quand l'appareil atteint 2/3 du temps total de cuisson.
DUAL COOK	Bouton DUAL COOK	Permet d'appliquer au deuxième panier les mêmes paramètres choisis pour le premier panier. Deux zones de cuisson deviennent une, ce qui est idéal pour de grandes quantités de nourriture.
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
L	Bouton de contrôle du panier gauche	Permet de sélectionner les paramètres de cuisson souhaités pour le panier gauche.

R	Bouton de contrôle du panier droit	Permet de sélectionner les paramètres de cuisson souhaités pour le panier droit.
+ TEMP −	Bouton TEMP	Permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyez sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
+ TIME −	Bouton TIME	Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Appuyez sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.

Données d'identification

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

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

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

AVANT L'UTILISATION

1 Retirez le matériel d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.

Attention !

Placez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.

Attention !

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

Attention !

Débranchez toujours l'appareil avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.

2 Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.

3 Déroulez complètement le câble d'alimentation.

Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de nettoyer toutes les parties amovibles qui entreront en contact avec les aliments. Utilisez un chiffon humidifié avec de l'eau tiède et un détergent doux. Séchez bien. Les plaques antiadhésives et les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil est équipé de deux paniers pour la cuisson. Vous pouvez cuire les aliments dans les deux paniers (voir le paragraphe « Double cuisson »), ou en utiliser seulement un (voir le paragraphe « Cuisson simple »). L'appareil fonctionne seulement quand les deux paniers sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson, même si l'un des deux est vide.

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

Avant la cuisson

- Si vous souhaitez obtenir des aliments plus croustillants, insérez la plaque antiadhésive (C) dans le panier (Fig. 3).

1 Insérez les aliments dans le panier (F) (Fig. 4). Ne dépassez pas le niveau maximal. Le niveau maximal est indiqué par le trait en relief sur la surface extérieure des paniers (Fig. 5).

Ne remplissez pas le panier d'huile.

2 Insérez le panier dans le compartiment de cuisson (G). L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » (Fig. 6).

⚠ Attention !
Assurez-vous d'avoir correctement inséré et verrouillé les paniers avant de démarrer l'appareil.

L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si les paniers ne sont pas insérés correctement dans le compartiment de cuisson. Le mot « Pot » s'affiche sur l'écran (B).

3 Branchez la fiche sur la prise électrique (Fig. 7).
4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) (Fig. 8).

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

Cuisson simple

1 Appuyez sur le bouton de contrôle du panier droit (R) ou gauche (L) pour activer la cuisson dans le panier souhaité.
2 Sélectionnez le programme de cuisson préréglé, en fonction des aliments à cuire (voir « Conseils de préparation » pour les détails sur les programmes).

Chaque programme préréglé a un temps de cuisson par défaut, cependant vous pouvez régler manuellement la température et le temps de cuisson :

- Appuyez sur les boutons TEMP + ou - pour régler la température de cuisson, en intervalles de 5°C.
- Appuyez sur les boutons TIME + ou - pour régler le temps de cuisson, en intervalles de 1 minute.

Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenez les boutons de réglage du temps et de la température enfoncés.

- Appuyez sur le bouton SHAKE (SHAKE) pour activer la sonnerie indiquant le besoin de remuer ou mélanger les aliments quand l'appareil atteint 2/3 du temps total.

3 Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏯). L'appareil commence à cuire les aliments.

Pendant la cuisson, l'écran (B) affiche alternativement le temps, qui diminue, et la température réglée. Pour changer le temps et la température pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de contrôle du panier droit (R) ou gauche (L), puis appuyez sur les boutons + ou - de réglage du temps ou de la température de cuisson. Il ne faut pas confirmer le changement, après quelques minutes le changement va résulter actif.

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

Attention !

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

Lorsque vous retirez le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Gardez les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.

- Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏯). L'appareil arrête le processus de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (E) du panier (F) (Fig. 9). Saisissez la poignée (D) et retirez le panier utilisé du compartiment de cuisson (G) (Fig. 10).
- Secouez le panier pour obtenir une cuisson uniforme.
- Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, insérez le panier dans le compartiment de cuisson. Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏯).

Double cuisson

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

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

- Appuyez sur le bouton DUAL COOK (DUAL COOK). Les symboles es bouton de contrôle du panier droit (R) et gauche (L) clignotent.
- Choisissez le programme de cuisson souhaité. Les paramètres vont s'appliquer aux deux paniers.
- Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏯).

Vous pouvez aussi cuire des aliments différents dans chaque panier :

- Choisissez les paramètres de cuisson pour le panier gauche et ensuite pour le panier droit. Suivez la procédure décrite dans le paragraphe « Cuisson simple ».

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

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

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

- Choisissez les différents paramètres de cuisson pour les deux paniers à l'aide des boutons de contrôle du panier droit (R) ou gauche (L).

- Appuyez sur le bouton SYNC FINISH (SYNC FINISH). L'appareil réglera automatiquement le début du processus de cuisson des deux paniers. La cuisson des aliments terminera au même moment.
- Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏯).

Si vous avez activé la fonction SYNC FINISH et vous souhaitez mélanger les ingrédients pendant la cuisson, appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏯) pour mettre en pause les deux processus de cuisson.

Après la cuisson

Au bout de la cuisson, l'appareil émet des bips et le mot « End » s'affiche sur l'écran. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de les remettre dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

- Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻).

Attention !

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

Attention !

Assurez-vous que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminez d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

N'utilisez pas d'outils métalliques pour retirer les aliments du panier.

1 Appuyez sur le bouton de déverrouillage (E) du panier (F) (Fig. 9). Saisissez la poignée (D) et retirez le panier utilisé du compartiment de cuisson (G) (Fig. 10).
2 Versez les aliments sur une assiette. Servir à table.

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

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

Fonction extinction automatique

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

CONSEILS DE PRÉPARATION

Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.
Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite d'un temps légèrement plus court.
Mélangez les ingrédients plus petits à mi-cuisson pour optimiser le résultat final et obtenir une cuisson uniforme.
Pour un résultat croustillant ajoutez une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées et utilisez les plaques antiadhésives (C) fournies.
Les snacks à cuire dans le four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaude.
La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est d'environ 1,2-1,7 kg.

Programmes préréglés

Le tableau suivant montre les programmes préréglés présents sur l'écran tactile.
Chaque symbole correspond à un programme de cuisson. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. Vous pouvez changer le temps et la température des programmes préréglés.

Programme		Temps		Température (°C)	
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle
	Frites surgelées	15 min	1-60 min	200	60-200
	Bifteck/Viande rouge	20 min	1-60 min	190	120-200
	Poisson	15 min	1-60 min	180	120-200
	Crustacés	12 min	1-60 min	160	120-200
	Pommes de terre fraîches	25 min	1-60 min	200	130-200
	Poulet	25 min	1-60 min	190	120-200
	Gâteaux	30 min	1-60 min	160	120-200
	Déshydratation	8 h	1-24 h	65	35-90

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

Frites (surgelées)	15 – 20 minutes	200°
Frites (fraîches)	20 – 30 minutes en fonction de la coupe de la pomme de terre	180° 200°
Légumes frits	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Nuggets de poulet	10 minutes	200°
Cuisses de poulet	20 – 25 minutes	190°
Bifteck	10 – 15 minutes	190°
Boulettes de viande	8 minutes	180°
Langoustines	15 – 20 minutes	160°
Gâteau	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Poisson	15 – 20 minutes	160° 180°

Côtelette de porc	10 – 15 minutes	200°
Rouleau de printemps	10 – 15 minutes	200°
Légumes	10 - 20 minutes	180°
Crustacés	10 - 12 minutes	160°

Fonction de réchauffage

Pour préchauffer l'appareil sans ingrédients ou pour réchauffer les aliments, appuyez sur le bouton du programme frites (✋) qui permet de régler la température de cuisson entre 60 et 200 °C et le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes.

Fonction de déshydratation

La fonction de déshydratation (🍃) permet de déshydrater les aliments efficacement pour une conservation optimale. L'air chaud circule librement à l'intérieur de l'appareil, de cette façon les aliments sèchent uniformément et avec des pertes minimales de vitamines saines.
Cette fonction peut être utilisée pour goûter fruits, légumes et champignons, ou pour déshydrater fleurs et plantes.
Avant d'effectuer la déshydratation, insérez les deux plaques antiadhésives fournies dans les paniers.
Le tableau suivant montre les temps et les températures de déshydratation approximatifs pour différents types d'aliments :

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Attention

Danger de choc électrique. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

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

⚠ Attention !

Débranchez l'appareil et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.

⚠ Attention !

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. N'utilisez jamais de solvants qui endommagent le plastique.

⚠ Attention !

Débranchez toujours l'appareil avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.

Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyage des composants

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

Les plaques antiadhésives et les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver les plaques antiadhésives (C) et les paniers (F) à la main. Utilisez du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.
Pour assouplir les résidus d'aliments dans le panier, vous pouvez le remplir d'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Laissez agir 10 minutes. Lavez et séchez.

MISE HORS SERVICE

Si l'appareil est mis hors service, il doit être débranché électriquement. En cas de mise au rebut, les différents matériaux entrant dans la construction de l'appareil doivent être séparés et éliminés selon leur composition et les dispositions légales en vigueur dans le pays d'utilisation.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Branchez l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Appuyez sur le bouton TIME et réglez le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton démarrage/pause (⏯) pour démarrer la cuisson.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérez le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » (Fig. 6).
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérez moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyez sur le bouton TEMP et réglez une température de cuisson plus élevée. Consultez le livre des recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyez sur le bouton TIME et réglez un temps de cuisson plus long. Consultez le livre des recettes.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé des snacks qui doivent être cuits de façon traditionnelle.	Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez-les d'huile avant de les insérer dans le panier.
		Insérez la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérez moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérez le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsque vous entendrez un « clic » (Fig. 6).

Problèmes	Causes possibles	Solutions
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments riches en matières grasses.	Lorsque vous faites frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevé d'huile est recueillie dans le panier. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Les paniers contiennent des résidus de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous de les remuer pendant la cuisson.
	Rincez et séchez les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez les pommes de terre et éliminez tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile versée dans la friteuse.	Assurez-vous de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Insérez la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen hergestellt und ist in den Bereichen geschützt, die für den Benutzer gefährlich sein könnten. Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Die Bedienungsanleitung muss jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben möchten, vergessen Sie bitte nicht, diese Betriebsanleitung beizufügen.
Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf folgendes hinweisen:

Gefahr für Kinder

Hinweise zu Verbrennungsgefahr

Gefahr durch Strom

Achtung - Sachschäden

Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

VORGESEHENE VERWENDUNG

Das Gerät kann zum Garen fester Lebensmittel verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Garen von flüssigen Lebensmitteln. Wenn es zum Kochen notwendig ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden, wobei sorgfältig zu überwachen ist, dass die Flüssigkeit von den festen Lebensmitteln absorbiert wird, bevor mehr Flüssigkeit nachgegossen wird. Wenn zu viel Flüssigkeit eingefüllt wird, kann sie auslaufen und das Gerät beschädigen.
Dieses Gerät muss nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
Jede andere Verwendung des Geräts ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.
Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

RESTRISIKEN

Achtung!
Gefahr durch Strom. Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

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

SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z. B.:
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- Hotels, Motels, B&Bs und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Wir empfehlen Ihnen die Originalverpackung aufzubewahren, da bei Fehlern, die auf eine unsachgemäße Verpackung des Produkts zum Zeitpunkt des Versands an ein autorisiertes Servicezentrum zurückzuführen sind, kein kostenloser Service gewährt wird.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

⚠ Gefahr für Kinder

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

Hinweise zu Verbrennungsgefahr

- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Körbe, der Garraum, die antihaftbeschichteten Platten und die inneren Metallteile des Geräts müssen während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berührt werden.
- Fassen Sie den Korb nur am Griff und verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um ihn herauszunehmen.
- Den Korb nicht mit Öl auffüllen. Brandgefahr.
- Während des Betriebs fließen heiße Luft und Dampf aus den Lufteinlass. Hände und Gesicht weit von den Lufteinlass halten.
- Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
- Achtung! Heiße Oberfläche.

Gefahr wegen Strom

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

Achtung - Sachschäden

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene Oberfläche.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Das Stromkabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- Die Lufteinlass muss während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in die Körbe, damit die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Körbe richtig in den Garraum eingesetzt sind.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne die Körbe in den Garraum einzusetzen.
- Den Tank nie über den Höchstfüllstand füllen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht leer laufen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (z. B. Regen, Sonne) ausgesetzt.
- Nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben und die heißen Teile abgekühlt sind, sollten Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Tuch und ein paar Tropfen eines milden, neutralen Reinigungsmittels reinigen.
- Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.

Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne die Lebensmittel aus den Körben zu nehmen.
- Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend gut beleuchteten, sauberen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose auf.
- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder wenn Wasser aus dem Gerät ausläuft. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät selbst einen Defekt aufweist. Alle Reparaturen, einschließlich des Austauschs des Netzkabels, dürfen nur vom Ariete-Kundendienst oder von autorisierten Ariete-Technikern durchgeführt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

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

• DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A - Gehäuse des Geräts
B - Touch Display
C - Antihaftplatten
D - Griffe der Körbe
E - Tasten zur Entriegelung der Korbentriegelung
F - Körbe
G - Garraum
H - Stromkabel
I - Lufteinlass

BESCHREIBUNG DER TOUCH-DISPLAY (ABB. 2)

VORGEGEBENE GARPROGRAMME		
	Taste	
	Gefrorene Pommes Frites	
	Steak/ Rotes Fleisch	
	Fisch	
	Krustentiere	
	Frische Kartoffeln	
	Huhn	
	Süßspeisen	
	Trocknung von Lebensmitteln	
FUNKTIONSTASTEN		
	Taste	**Beschreibung**
	Start-/Pause-Taste	Startet oder unterbricht den Garvorgang.
SYNC FINISH	SYNCH FINISH-Taste	Sie ermöglicht es, die unterschiedlichen Garzeiten der beiden Körbe zu synchronisieren, so dass der Garvorgang zur gleichen Zeit beendet wird.
SHAKE	SHAKE-Taste	Ermöglicht die Aktivierung oder Deaktivierung des Signaltons, der das Schütteln oder Rühren der Speisen anzeigt, wenn das Gerät 2/3 der gesamten Garzeit erreicht hat.

DUAL COOK	DUAL COOK-Taste	Ermöglicht die Anwendung der gleichen Einstellungen für den zweiten Korb wie für den ersten Korb. Aus zwei Kochzonen wird so eine, ideal für große Mengen an Speisen.
⏻	Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.
L	Taste zur Steuerung des linken Korbs	Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für den linken Korb.
R	Taste zur Steuerung des rechten Korbs	Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für den rechten Korb.
+ TEMP −	TEMP-Taste	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Gartemperatur. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
+ TIME −	TIME-Taste	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Garzeit. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartezeit zu erhöhen oder zu verringern.

DE

Identifikationsangaben

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

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

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

VOR DER VERWENDUNG

1 Das Verpackungsmaterial entfernen und prüfen, ob alle Bestandteile vorhanden sind.

Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Achtung!

Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.

Achtung!

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

Achtung!

Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.

2 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage.
3 Das Anschlusskabel komplett ausrollen.

Vor der Verwendung des Geräts ist es ratsam, alle abnehmbaren Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zu reinigen. Verwenden Sie ein mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch. Gut trocknen. Die Antihaftplatten und Körbe können in der Spülmaschine gereinigt werden.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Das Gerät ist mit zwei Körben zum Garen ausgestattet. Es ist möglich, die Speisen in beiden Körben zu garen (siehe Abschnitt "Doppelgaren ") oder nur einen Korb zu verwenden (siehe Abschnitt " Einzelgaren"). Das Gerät funktioniert nur, wenn beide Körbe korrekt in den Garraum eingesetzt sind, auch wenn einer der Körbe leer ist.

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

Vor dem Garen

- Wenn Sie die Knusprigkeit der Speisen erhöhen möchten, setzen Sie die Antihaftplatte (C) in den Korb ein (Abb. 3).

1 Legen Sie die Lebensmittel in den Korb (F) (Abb. 4). Den angegebenen Wert nicht überschreiten. Der Höchststand wird durch die erhabene Linie auf der Außenfläche der Körbe angezeigt (Abb. 5).

Den Korb nicht mit Öl auffüllen.

2 Den Korb in den Garraum einsetzen (G). Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem "Klick" (Abb. 6).

⚠ Achtung!
Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die Körbe richtig eingesetzt und verriegelt sind.

Das Gerät ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb verhindert, wenn die Körbe nicht richtig in den Garraum eingesetzt sind. Auf dem Display erscheint das Wort "Pot" (B).

3 Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken (Abb. 7).
4 Drücken Sie den Netzschalter (⏻) (Abb. 8).

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

Einzelgaren

1 Drücken Sie die rechte (R) oder linke (L) Korbsteuerungstaste, um den Garvorgang im gewünschten Korb zu aktivieren.
2 Wählen Sie das voreingestellte Garprogramm, je nach dem, was Sie zubereiten möchten (siehe "Zubereitungstipps" für Einzelheiten zu den Programmen).

Jedes voreingestellte Programm hat eine voreingestellte Garzeit, aber die Temperatur und die Garzeit können manuell eingestellt werden:

- Drücken Sie die Tasten TEMP + oder -, um die Gartemperatur in 5°C-Schritten einzustellen.
- Drücken Sie die Tasten TIME + oder -, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten einzustellen.

Um die Auswahlgeschwindigkeit zu erhöhen, halten Sie die Tasten für die Einstellung der Garzeit und der Temperatur gedrückt.

- Drücken Sie die Taste SHAKE (SHAKE), um das Tonsignal zu aktivieren, das zum Schütteln oder Umrühren der Speisen auffordert, wenn das Gerät 2/3 der gesamten Garzeit erreicht hat.

3 Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⏯). Das Gerät beginnt mit dem Garen.

Während des Garvorgangs zeigt das Display (B) abwechselnd die Zeit, die abläuft, und die gewählte Temperatur an. Um Zeit und Temperatur während des Garvorgangs zu ändern, drücken Sie die rechte (R) oder linke (L) Korbtaste und dann die Tasten + oder -, um die Garzeit oder Temperatur einzustellen. Die Änderung muss nicht bestätigt werden, sie wird nach einigen Minuten aktiv. Das Gerät darf während des Betriebes auf "Pause" eingestellt werden, z.B. um die Zutaten während des Kochprozesses zu mischen.

DE

Achtung!

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

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

- Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⏯). Das Gerät unterbricht den Garvorgang.
- Drücken Sie die Taste (E) zur Korbentriegelung (F) (Abb. 9). Halten Sie den Griff (D) fest und ziehen Sie den Korb aus dem Garraum (G) (Abb. 10).
- Schütteln Sie den Korb, um die Zutaten gleichmäßig zu garen.
- Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, setzen Sie den Korb in den Garraum ein. Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⏯).

Doppelgaren

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

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

- Drücken Sie die DUAL COOK-Taste (DUAL COOK). Die Symbole der rechten (R) und linken (L) Korbsteuerungstaste blinken.
- Wählen Sie das gewünschte Garprogramm. Die Einstellungen gelten für beide Körbe.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⏯).

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

- Wählen Sie die Gareinstellungen für den linken Korb und dann für den rechten Korb. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Einzelgaren".

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

Die gewählten Gareinstellungen können für die beiden Körbe unterschiedlich sein.

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

- Wählen Sie mit der rechten (R) und der linken (L) Korbsteuerungstaste unterschiedliche Einstellungen für die beiden Körbe.

- Drücken Sie die SYNC FINISH-Taste (SYNC FINISH). Das Gerät passt den Beginn des Garvorgangs für die beiden Körbe automatisch an. Auf diese Weise werden die Speisen gleichzeitig gegart.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⏯).

Wenn die SYNC FINISH-Funktion aktiviert worden ist und Sie die Zutaten während des Garvorgangs mischen möchten, drücken Sie die Start/Pause-Taste (⏯), um beide Garvorgänge zu unterbrechen.

Nach dem Garen

Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einige Pieptöne ab und auf dem Display erscheint "End". Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, setzen Sie den Korb einfach wieder in den Garraum und stellen Sie den Timer für einige Minuten ein.

- Um den Garvorgang manuell zu unterbrechen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻).

Achtung!

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

Achtung!

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

Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um Lebensmittel aus dem Korb zu entnehmen.

1 Drücken Sie die Taste (E) zur Korbentriegelung (F) (Abb. 9). Halten Sie den Griff (D) fest und ziehen Sie den Korb aus dem Garraum (G) (Abb. 10).
2 Die Lebensmittel auf einen Teller stellen. Servieren.

Überschüssiges Öl wird am unteren Teil des Korbes aufgefangen.

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

Automatische Ausschalten

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

TIPPS ZUR VORBEREITUNG

Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.
Wenn Sie die kleineren Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs umrühren, wird das Endergebnis optimiert und ein gleichmäßiges Garen gefördert.
Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie einen EL Öl zu den frischen oder gefrorenen Kartoffeln und verwenden Sie die mitgelieferten (C) Antihaftplatten.
Auch Snacks zum Backen können in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
Die optimale Menge für die Herstellung von knusprigen Chips beträgt etwa 1,2-1,7 kg.

Voreingestellte Programme

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

Programm		**Zeit**		**Temperatur (°C)**	
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum
	Gefrorene Pommes Frites	15 min	1-60 min	200	60-200
	Steak/ Rotes Fleisch	20 min	1-60 min	190	120-200
	Fisch	15 min	1-60 min	180	120-200
	Krustentiere	12 min	1-60 min	160	120-200
	Frische Kartoffeln	25 min	1-60 min	200	130-200
	Huhn	25 min	1-60 min	190	120-200
	Süßspeisen	30 min	1-60 min	160	120-200
	Trocknung	8 Stunden	1-24 Stunden	65	35-90

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

Pommes Frites (gefrorene)	15 - 20 Minuten	200°
Pommes Frites (frische)	20 - 30 Minuten je nach Schnitt der Kartoffel	180° 200°
Frittiertes Gemüse	10 - 15 Minuten	200°
Kroketten	12 - 15 Minuten	190°
Hänchenkroketten	10 Minuten	200°
Hühnerkeulen	20 - 25 Minuten	190°
Steak	10 - 15 Minuten	190°
Frikadellen	8 Minuten	180°
Scampi	15 - 20 Minuten	160°
Kuchen/Torte	20 - 30 Minuten	160°
Quiche	25 - 30 Minuten	180°
Fisch	15 - 20 Minuten	160° 180°

Schweinekotelett	10 - 15 Minuten	200°
Frühlingsrollen	10 - 15 Minuten	200°
Gemüse	10 - 20 Minuten	180°
Krustentiere	10 - 12 Minuten	160°

Heizungsfunktion

Zum Vorheizen des Geräts ohne Zutaten oder zum Aufwärmen von Speisen drücken Sie die Taste für das Pommes Frittes-Programm (), mit dem Sie eine Gartemperatur zwischen 60 und 200 °C und eine Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten wählen können.

Trockungfunktion

Die Trocknungsfunktion () ermöglicht das effektive Trocknen von Lebensmitteln für eine optimale Konservierung. Die heiße Luft zirkuliert frei im Gerät, so dass die Lebensmittel gleichmäßig und mit minimalem Verlust an gesunden Vitaminen trocknen.
Diese Funktion kann zum Genießen von Obst, Gemüse und Pilzen oder zum Trocknen von Blumen und Pflanzen verwendet werden.
Legen Sie vor dem Trocknen die beiden mitgelieferten Antihaftplatten in die Körbe ein.
Die folgende Tabelle zeigt die ungefähren Trocknungszeiten und -temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung

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

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

Achtung!

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

Achtung!

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

⚠ Achtung!

Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.

Reinigung des Gerätes

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

Reinigung der Bestandteile

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

Die Antihaftplatten und Körbe können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die antihaftbeschichteten Teller (C) und Körbe (F) von Hand zu waschen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm.
Um Lebensmittelreste im Korb aufzuweichen, können Sie ihn mit heißem Wasser füllen. Einige Tropfen Spülmittel dazu geben. 10 Minuten wirken lassen. Reinigen und trocknen.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wird das Gerät außer Betrieb gesetzt, dann muss man ihn aus der Stormsteckdose trennen. Im Falle einer Verschrottung müssen die verschiedenen beim Bau des Geräts verwendeten Materialien entsprechend ihrer Zusammensetzung und den im Verwendungsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen getrennt und entsorgt werden.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Drücken Sie die TIME-Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Drücken Sie die Start/Pause-Taste (⏯), um den Garvorgang zu starten.
	Der Behälter wurde nicht korrekt eingestellt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem "Klick" (Abb. 6).
Die Zutaten sind nicht bereit.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die TEMP-Taste und stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein. Siehe das Rezeptbuch.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die TIME-Taste und stellen Sie die höchste Garzeit ein. Siehe das Rezeptbuch.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.	Manche Zutaten müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden.	Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Kochens eingemischt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie gebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Korb stellen.
		Setzen Sie die antihaftbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
Der Korb passt nicht vollständig in den Garraum.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Der Korb ist nicht richtig in den Garraum eingesetzt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem "Klick" (Abb. 6).

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

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

El aparato está diseñado de acuerdo con las Normas Europeas específicas en vigor y protegido en todas las partes potencialmente peligrosas para el usuario. Lea atentamente este manual antes de utilizarlo por primera vez. Utilice el aparato exclusivamente para el uso para el que fue diseñado, a fin de evitar posibles lesiones o daños materiales. Mantenga a mano este manual para futuras consultas. Si desea entregar este aparato a otras personas, no olvide incluir también estas instrucciones.
Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:

Peligro para los niños

Advertencia relativa a quemaduras

Peligro debido a electricidad

Atención - daños materiales

Peligro de daños debidos a otras causas

ES

USO PREVISTO

El aparato se utiliza para cocinar alimentos sólidos. No utilice el aparato para cocinar alimentos líquidos. Si es necesario para las necesidades de cocción, es posible agregar pequeñas dosis de líquido, controlando cuidadosamente que el líquido sea absorbido por los alimentos sólidos antes de verter más. Si se añade demasiado líquido, podría derramar y dañar el aparato.
Este aparato no está destinado a un uso comercial e industrial.
Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el fabricante que se exime de toda responsabilidad por daños de cualquier tipo causados por un uso impropio del aparato.
El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

RIESGOS RESIDUALES

¡Atención!
Peligro debido a electricidad. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:

- en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
- en las granjas
- hoteles, moteles, pensiones y otros alojamientos (para el uso de sus huéspedes).

• No se asumen responsabilidades por el uso incorrecto o por utilizaciones diferentes a las previstas en este manual de instrucciones. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.
• Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Servicio Autorizado.
• Para evitar comprometer la seguridad del aparato, utilice sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el fabricante.
• El aparato cumple con el Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

⚠ Peligro para los niños

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

⚠ Advertencia relativa a quemaduras

• Desconecte el aparato y espere a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.

- No toque las cestas, el compartimento de cocción, las placas antiadherentes y las partes metálicas internas del aparato mientras el aparato esté en funcionamiento o en los minutos siguientes a su apagado.
- Sujete la cesta sólo por el mango y use agarraderas o paños de cocina para quitar la cesta.
- No llene la cesta 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 retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantenga las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- ¡Cuidado! Superficie caliente.

Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica compruebe que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.
- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- No conecte ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- Nunca tire del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- No coloque nunca las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- No deje el cable de alimentación en contacto con bordes afilados o esquinas agudas.
- Tenga cuidado de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes.
- Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben efectuarse con el aparato apagado y desconectado de la toma de corriente.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- Si no lo utiliza, aunque sea por un corto período de tiempo, apague el aparato y desconecte siempre la clavija de alimentación de la toma eléctrica.
- No deje sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.

Atención - daños materiales

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes del aparato.

- Desenrolle completamente el cable antes del uso.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones con control remoto.
- Nunca obstruya la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- Introduzca los ingredientes siempre y sólo en la cesta para evitar el contacto de la comida con las resistencias eléctricas.
- Compruebe siempre que las cestas estén colocadas correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- No utilice nunca el aparato sin introducir las cestas en el compartimento de cocción.
- Nunca llene la cesta por encima del nivel máximo.
- Nunca coloque objetos encima del aparato.
- No haga funcionar el aparato vacío.
- No utilice el aparato en un espacio al aire libre.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo, lluvia o sol).
- Después de haber desconectado la clavija de alimentación y haber dejado enfriar las partes calientes, el aparato se deberá limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo, ligeramente humedecido con pocas gotas de detergente neutro no agresivo.
- Nunca utilice solventes que dañan las partes de plástico.

⚠ Peligro de daños debidos a otras causas

- Para levantar el aparato, agárrelo por el cuerpo.
- No mueva el aparato sin sacar la comida de las cestas.
- Coloque el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído, si hay daños visibles o si pierde agua. No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas únicamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.

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

• GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL (FIG. 2)

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS		
	Botón	
	Patatas fritas congeladas	
	Bistec/Carne roja	
	Pescado	
	Crustáceos	
	Patatas frescas	
	Pollo	
	Dulces	
	Secado de alimentos	
BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	**Descripción**
	Botón de Marcha/Pausa	Permite poner en marcha o poner en pausa la cocción.
SYNC FINISH	Botón SYNC FINISH	Permite sincronizar diferentes tiempos de cocción para las dos cestas, con el fin de terminar de cocinar al mismo tiempo.
SHAKE	Botón SHAKE	Permite activar o desactivar la señal sonora que indica agitar o mezclar los alimentos cuando el aparato alcanza los 2/3 del tiempo total de cocción.
DUAL COOK	Botón DUAL COOK	Permite aplicar a la segunda canasta la misma configuración elegida para la primera canasta. Así, dos zonas de cocción se convierten en una, ideal para grandes cantidades de comida.
	Botón de encendido/apagado	Permite encender o apagar el aparato.
L	Botón de control de la cesta izquierda	Permite seleccionar los ajustes de cocción deseados para la cesta izquierda.

R	Botón de control de la cesta derecha	Permite seleccionar la configuración de cocción deseada para la cesta derecha.
+ TEMP −	Botón TEMP	Permite configurar manualmente la temperatura de cocción. Presione los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.
+ TIME −	Botón TIME	Permite configurar manualmente el tiempo de cocción. Presione los botones + o - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

Datos de identificación

En la placa situada debajo de la base de apoyo del aparato se mencionan los siguientes datos de identificación del aparato:

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

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

1 Quite todo el material de embalaje y controle que todos los componentes estén presentes.

Compruebe que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.

¡Atención!

Coloque el aparato por lo menos a una distancia de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.

¡Atención!

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

¡Atención!

Desenchufe siempre el aparato antes de insertar o retirar los componentes individuales.

2 Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.

3 Desenrolle completamente el cable de alimentación.

Antes de utilizar el aparato, se aconseja lavar todas las piezas desmontables que entrarán en contacto con los alimentos. Utilice un paño humedecido con agua tibia y un detergente suave. Seque bien. Las placas antiadherentes y las cestas se pueden lavar en el lavavajillas.

INSTRUCCIONES DE USO

El aparato está equipado con dos cestas de cocción. Es posible cocinar alimentos en ambas cestas (ver el párrafo “Cocción doble”), o usar sólo una (ver el párrafo “Cocción única”). El aparato sólo funciona con las dos cestas correctamente insertadas en el compartimento de cocción, aunque una de ellas esté vacía.

Las placas antiadherentes permiten aumentar el crujido de los alimentos. El uso de las placas antiadherentes es opcional.

Antes de la cocción

- Si desea aumentar el crujido de la comida, inserte la placa antiadherente (C) en la cesta (Fig. 3).

1 Coloque los alimentos en la cesta (F) (Fig. 4). No supere el nivel máximo. El nivel máximo se indica con la línea en relieve en la superficie externa de las cestas (Fig. 5).

No llene la cesta con aceite.

2 Introduzca la cesta en el compartimento de cocción (G). La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 6).

⚠ ¡Atención!
Asegúrese de haber introducido y bloqueado correctamente las cestas antes de poner en funcionamiento el aparato.

El aparato está equipado con un dispositivo que impide su funcionamiento si las cestas no están insertadas correctamente en el compartimento de cocción. La palabra "Pot" aparece en la pantalla (B).

3 Introduzca la clavija en la toma de corriente (Fig. 7).

4 Presione el botón de encendido/apagado (⏻) (Fig. 8).

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

Cocción única

1 Presione el botón de control de la cesta derecha (R) o izquierda (L) para activar la cocción en la cesta deseada.

2 Seleccione el programa de cocción preestablecido de acuerdo con los alimentos que va a cocinar (consulte “Consejos de preparación” para obtener los detalles de los programas).

Cada programa preestablecido tiene un tiempo de cocción predeterminado, pero se puede configurar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción:

- Presione los botones TEMP + o - para configurar la temperatura de cocción, en intervalos de 5°C.
- Presione los botones TIME + o - para programar el tiempo de cocción, en intervalos de 1 minuto.

Para aumentar la velocidad de selección, mantenga presionados los botones de programación del tiempo y de la temperatura de cocción.

- Presione el botón SHAKE (SHAKE) para activar la señal acústica que sugiere agitar o mezclar los alimentos cuando el aparato alcanza los 2/3 del tiempo total de cocción.

3 Presione el botón de marcha/pausa (⏯). El aparato empieza a cocer los alimentos.
Durante la cocción, en la pantalla (B) se alternarán el tiempo, que disminuye, y la temperatura seleccionada. Para cambiar el tiempo y la temperatura durante la cocción, presione el botón de control de la cesta derecha (R) o izquierda (L), luego presione los botones + o - para configurar el tiempo o la temperatura de cocción. No es necesario confirmar después del cambio, al cabo de unos minutos el cambio será efectivo.
El aparato se puede poner en pausa durante el funcionamiento, por ejemplo para mezclar los ingredientes durante el proceso de cocción.

¡Atención!

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

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

- Presione el botón de marcha/pausa (⏯). El aparato interrumpe el proceso de cocción.
- Presione el botón de desbloqueo (E) de la cesta (F) (Fig. 9). Agarre el mango (D) y retire la cesta que está utilizando del compartimento de cocción (G) (Fig. 10).
- Agite el contenedor para cocinar los ingredientes de manera uniforme.
- Para reanudar el funcionamiento del aparato, inserte la cesta en el compartimento de cocción. Presione el botón de marcha/pausa (⏯).

Cocción doble

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

Si quiere cocinar los mismos alimentos en ambas cestas, puede activar la función DUAL COOK que transforma dos zonas de cocción en una sola, ideal para cocinar grandes cantidades de comida.
- Presione la tecla DUAL COOK (DUAL COOK). Los iconos de los botones de control de la cesta derecha (R) e izquierda (L) parpadean.
- Seleccione el programa de cocción deseado. La configuración se aplicará a ambas cestas.
- Presione el botón de marcha/pausa (⏯).

Alternativamente, es posible cocinar alimentos distintos en las dos cestas:
- Elija la configuración de cocción para la cesta izquierda y luego para la cesta derecha. Siga el procedimiento descrito en el párrafo “Cocción única”.

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

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

El aparato está equipado con la función SYNC FINISH, para permitir la sincronización de los tiempos de cocción cuando desee cocinar diferentes alimentos en las dos cestas. De esta forma la cocción de los alimentos terminará al mismo tiempo. Para activar la función SYNC FINISH:
- Elija los diferentes ajustes de cocción para las dos cestas, utilizando los botones de control de la cesta derecha (R) e izquierda (L).
- Presione la tecla SYNC FINISH (SYNC FINISH). El aparato regulará automáticamente el inicio del proceso de cocción de las dos cestas. La cocción de los alimentos terminará al mismo tiempo.
- Presione el botón de marcha/pausa (⏯).

Si ha activado la función SYNC FINISH y desea mezclar los ingredientes durante la cocción, presione el botón de marcha/pausa (⏯) para poner en pausa ambos procesos de cocción.

Después de la cocción

Al final de la cocción, el aparato emite unos pitidos y la palabra “End” aparece en la pantalla. Si los ingredientes no están listos, vuelva simplemente a introducir la cesta en el compartimento de cocción y programe el temporizador por unos minutos.

- Para detener manualmente el proceso de cocción, presione el botón de encendido/apagado (⏻).

¡Atención!

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

¡Atención!

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

No utilice utensilios metálicos para sacar la comida de la cesta.

1 Presione el botón de desbloqueo (E) de la cesta (F) (Fig. 9). Agarre el mango (D) y retire la cesta que está utilizando del compartimento de cocción (G) (Fig. 10).
2 Vierta los alimentos en un plato. Sirva en la mesa.

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

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

Función de autoapagado

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

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Los ingredientes más pequeños necesitan un tiempo de cocción un poco más corto con respecto a los ingredientes más grandes.
Una cantidad mayor de ingredientes necesita un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad menor un tiempo un poco más corto.
Añadir los ingredientes más pequeños a medio cocer optimiza el resultado final y contribuye a una cocción uniforme.
Para obtener un resultado crujiente, añada una cuchara de aceite a las patatas frescas o congeladas y utilice las placas antiadherentes (C) en dotación.
Las tapas para cocer en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.
La cantidad ideal para preparar unas patatas crujientes es de 1,2-1,7 kg aproximadamente.

Programas preestablecidos

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

Programa		Tiempo		Temperatura (ºC)	
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo
	Patatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	60-200
	Bistec/Carne roja	20 min	1-60 min	190	120-200
	Pescado	15 min	1-60 min	180	120-200
	Crustáceos	12 min	1-60 min	160	120-200
	Patatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200
	Dulces	30 min	1-60 min	160	120-200
	Secado	8 h	1-24 h	65	35-90

ES

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

Patatas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Patatas fritas (frescas)	20 - 30 minutos dependiendo del corte de la patata	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetas	12 – 15 minutos	190°
Croquetas de pollo	10 minutos	200°
Muslos de pollo	20 – 25 minutos	190°
Bistec	10 – 15 minutos	190°
Albóndigas	8 minutos	180°
Cigalas	15 – 20 minutos	160°
Tarta	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°
Pescado	15 – 20 minutos	160° 180°
Chuleta de cerdo	10 – 15 minutos	200°
Rollitos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 - 20 minutos	180°
Crustáceos	10 - 12 minutos	160°

Función de calentamiento

Para precalentar el aparato sin ingredientes o para calentar alimentos, presione el botón del programa para patatas fritas ( ) que permite seleccionar una temperatura de cocción entre 60° y 200°C y un tiempo de cocción de 1 a 60 minutos.

Función de secado

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

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

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

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención

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

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

¡Atención!

Desconecte el aparato y espere a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.

¡Atención!

No utilice detergentes abrasivos o utensilios metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento. Nunca utilice solventes que dañan las partes de plástico.

¡Atención!

Desenchufe siempre el aparato antes de insertar o retirar los componentes individuales.

Limpieza del aparato

Limpie las partes fijas del aparato con un paño húmedo no abrasivo para no dañar el revestimiento. Seque con un paño seco.

Limpie el compartimento de cocción del aparato con un paño no abrasivo, empapado en agua caliente. Seque con un paño seco.

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

Limpieza de los componentes

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

Las placas antiadherentes y las cestas se pueden lavar en el lavavajillas. Para prolongar la duración del tratamiento antiadherente, se recomienda lavar las placas antiadherentes (C) y las cestas (F) manualmente. Utilice un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.
Para ablandar los residuos de comida en la cesta es posible llenarla con agua caliente. Añada una gotas de detergente. Deje actuar durante 10 minutos. Lave y seque.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

En el caso de puesta fuera de servicio del aparato hay que desconectarlo eléctricamente. En el caso de desmantelamiento hay que separar los distintos materiales utilizados en la construcción del aparato y desecharlos según su composición y las normas legales vigentes en el país de utilización.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.	Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Presione el botón TIME y configure el tiempo de cocción deseado. Presione el botón de marcha/pausa (⏯) para empezar la cocción.
	La cesta no está colocada correctamente.	Inserte bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 6).
Los ingredientes no están listos.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introduzca menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presione el botón TEMP y configure una temperatura de cocción más alta. Consulte el libro de recetas.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presione el botón TIME y programe un tiempo de cocción más largo. Consulte el libro de recetas.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba, o que están cubiertos por otros, deben ser mezclados durante la cocción.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Las tapas fritas no quedan crujientes.	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilice aperitivos para horno o unte las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
		Inserte la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.
La cesta no entra completamente en el compartimento de cocción.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introduzca menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La cesta no se ha introducido correctamente en el compartimento de cocción.	Inserte bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 6).
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se fríen ingredientes más grasos, en la cesta se deposita más aceite. El aceite produce más humo blanco de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera la preparación de los ingredientes o el aparato.
	En el contenedor han quedado restos de grasa de las cocciones precedentes.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa o del aceite presente en la cesta. Limpie minuciosamente la cesta después del uso.
Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.	El tipo de patatas utilizadas no es adecuado para freír.	Use patatas frescas y asegúrese de darles la vuelta durante la cocción.
	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 frescas, cortadas en bastones, no están crujientes al sacarlas de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen las patatas y de la cantidad de aceite introducido en la freidora.	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.
		Inserte la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.

A PROPÓSITO DESTE MANUAL

O aparelho foi realizado em conformidade com as específicas Normas Europeias vigentes e protegido em todas as suas partes potencialmente perigosas para o utilizador. Ler atentamente este manual antes do uso. Utilizar o aparelho exclusivamente para o uso ao qual foi projetado a fim de evitar possíveis acidentes e danos. Manter este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.
As informações apresentadas neste manual estão assinaladas pelos seguintes símbolos, que indicam:

Perigo para as crianças

Aviso relativo a queimaduras

Perigo devido à electricidade

Atenção - danos materiais

Perigo de danos devidos a outras causas

PT

USO PREVISTO

O aparelho pode ser usado para cozinhar alimentos sólidos. Não utilizar o aparelho para cozinhar alimentos líquidos. Se necessário, por exigências de preparação, é possível adicionar pequenas doses de líquido, prestando atenção para que o líquido seja absorvido pelos alimentos antes de adicionar outra quantidade. Se for adicionada uma quantidade excessiva de líquido, o mesmo poderia sair e danificar o aparelho.
Este aparelho não deve ser destinado ao uso comercial e industrial.
Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo fabricante, o qual não assume nenhuma responsabilidade por danos de qualquer natureza causados pelo uso impróprio do aparelho.
O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

RISCOS RESIDUAIS

Atenção!
Perigo devido à eletricidade. Não mergulhar o aparelho em água ou outros líquidos.

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

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:

- nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
- em quintas
- hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).

• Não se assume nenhum tipo de responsabilidade devido ao uso incorrecto ou a empregos diferentes daqueles previstos no presente folheto. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
• Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.
• Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo fabricante.
• O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.

PT

⚠ Perigo para as crianças

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

Aviso relativo a queimaduras

- Desconectar o aparelho e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- Não tocar os cestos, o compartimento de cozedura, as placas antiaderentes e as partes metálicas internas do aparelho durante o funcionamento do mesmo ou nos minutos seguintes ao seu desligamento.
- Segurar o cesto somente pela sua alça e utilizar pegas ou panos de cozinha para remover o cesto.
- Não encher o cesto com óleo. Perigo de incêndio.
- Durante o uso, ar e vapor quentes sairão pela entrada do ar. Manter as mãos e o rosto longe da entrada do ar.
- Quando o cesto for removido do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
- Atenção! Superfície quente.

PT

Perigo devido à electricidade

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

Atenção - danos materiais

- Colocar o aparelho sobre um plano estável e seco.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).
- O cabo de alimentação não deve tocar as partes quentes do aparelho.
- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Inserir os ingredientes, sempre e somente nos cestos, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- Certificar-se sempre que os cestos estejam inseridos corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Nunca utilizar o aparelho sem ter inserido os cestos no compartimento de cozedura.
- Nunca encher o cesto além do nível máximo.
- Nunca posicionar objetos sobre o aparelho.
- Nunca fazer com que o aparelho funcione vazio.
- Não utilizar o aparelho ao ar livre.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (por exemplo chuva, sol).
- Após ter desconectado a ficha de alimentação e após ter aguardado o arrefecimento das partes quentes, deve-se limpar o aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo ligeiramente humedecido e com poucas gotas de detergente neutro não agressivo.
- Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.

Perigo de danos devidos a outras causas

- Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos dos cestos.
- Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica facilmente acessível.
- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se houver sinais de danos visíveis ou se houver vazamentos de água. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente pelo Centro de Assistência Ariete

ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer risco.

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

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Corpo do aparelho
B - Display touch
C - Placas antiaderentes
D - Alças dos cestos
E - Botão de desbloqueio dos cestos
F - Cestos
G - Compartimento de cozedura
H - Cabo de alimentação
I - Entrada de ar

DESCRIÇÃO DO DISPLAY TOUCH (FIG. 2)

PT

PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS		
	Tecla	
	Batatas fritas congeladas	
	Bife/Carne vermelha	
	Peixe	
	Crustáceos	
	Batatas frescas	
	Frango	
	Doces	
	Secagem de alimentos	
TECLAS DE FUNÇÃO		
	Tecla	**Descrição**
	Tecla Ligar/Pausa	Permite iniciar ou interromper temporariamente a cozedura.
SYNC FINISH	Tecla SYNC FINISH	Permite sincronizar tempos de cozedura diferentes para os dois cestos, de modo a terminar a cozedura na mesma hora.
SHAKE	Tecla SHAKE	Permite ativar ou desativar o sinal sonoro que indica agitar ou misturar o alimento quando o aparelho atingir 2/3 do tempo de cozedura total.

DUAL COOK	Tecla DUAL COOK	Permite aplicar ao segundo cesto as mesmas programações escolhidas para o primeiro cesto. Duas zonas de cozedura tornam-se, assim, uma só, ideal para grandes quantidades de alimentos.
⏻	Tecla ligar/desligar	Permite ligar ou desligar o aparelho.
L	Tecla de controle do cesto esquerdo	Permite selecionar as programações de cozedura desejadas para o cesto esquerdo.
R	Tecla de controle do cesto direito	Permite selecionar as programações de cozedura desejadas para o cesto direito.
+ TEMP −	Tecla TEMP	Permite programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.
+ TIME −	Tecla TIME	Permite programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.

PT

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 elétrica de alimentação [V] e frequência [Hz]
- potência eléctrica absorvida [W]
- número verde de assistência

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

ANTES DO USO

1 Remover o material de embalagem e certificar-se que todos os componentes estejam presentes.

Certificar-se que a tensão indicada na placa de dados situada abaixo do aparelho corresponda à tensão da rede local.

Atenção!

Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 10 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.

Atenção!

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

Atenção!

Desconectar sempre o aparelho antes de inserir ou remover cada um dos componentes.

2 Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.

3 Desenrolar totalmente o cabo de alimentação.

Antes de utilizar o aparelho, aconselhamos limpar todas as partes removíveis que estarão em contato com alimentos. Utilizar um pano húmido com água quente e um detergente delicado. Enxugar bem. As placas antiaderentes e os cestos podem ser lavados na máquina lava-louça.

INSTRUÇÕES DE USO

O aparelho é dotado de dois cestos para a cozedura. É possível cozinhar os alimentos em ambos os cestos (ver parágrafo "Cozedura com dois cestos"), ou utilizar um só cesto (ver parágrafo "Cozedura com um cesto"). O aparelho funciona somente com ambos os cestos corretamente inseridos no compartimento de cozedura, mesmo se um dos dois estiver vazio.

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

Antes da cozedura

- Se desejar alimentos mais crocantes, inserir a placa antiaderente (C) no cesto (Fig. 3).

1 Inserir os alimentos no cesto (F) (Fig. 4). Não superar o nível máximo. O nível máximo está indicado pela linha em relevo presente na superfície externa dos cestos (Fig. 5).

Não encher o cesto com óleo.

2 Inserir o cesto no compartimento de cozedura (G). Para inserir corretamente deve-se ouvir um "click" (Fig. 6).

⚠ Atenção!
Certificar-se de ter inserido e bloqueado corretamente os cestos antes de colocar o aparelho em funcionamento.

O aparelho é dotado de um dispositivo que impede o funcionamento se os cestos não estiverem inseridos corretamente no compartimento de cozedura. A escrita "Pot" surgirá no display (B).

3 Inserir o moinho na ficha elétrica (Fig. 7).
4 Pressionar o botão ligar/desligar (⏻) (Fig. 8).

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

Cozedura com um cesto

1 Pressionar a tecla de controlo do cesto direito (R) ou esquerdo (L) para ativar a cozedura no cesto desejado.
2 Selecionar o programa de cozedura programado, em função dos alimentos a serem cozinhados (ver "Conselhos de preparação" para os detalhes dos programas).

Cada programa tem um tempo de cozedura de default, mas é possível programar manualmente a temperatura e o tempo de cozedura:

- Pressionar as teclas TEMP + ou - para programar a temperatura de cozedura, com intervalos de 5°C.

- Pressionar as teclas TIME + ou - para programar o tempo de cozedura, com intervalos de 1 minuto.

Para aumentar a velocidade de seleção, manter pressionadas as teclas de programação do tempo e da temperatura de cozedura.

- Pressionar a tecla SHAKE (SHAKE) para ativar o sinal sonoro que indica agitar ou misturar o alimento quando o aparelho atingir 2/3 do tempo de cozedura total.

3 Pressionar o botão ligar/pausa (⏯). O aparelho iniciará a cozinhar os alimentos.

Durante a cozedura, o display (B) mostrará, alternadamente, o tempo em diminuição e a temperatura selecionada. Para modificar o tempo e a temperatura durante a cozedura, pressionar a tecla de controlo do cesto direito (R) ou esquerdo (L) e, em seguida, pressionar as teclas + ou - de programação do tempo ou da temperatura de cozedura. Não é necessária a confirmação após a modificação, após alguns minutos a modificação estará ativa.

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

PT

⚠ Atenção!

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

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

- Pressionar o botão ligar/pausa (⏯). O aparelho irá interromper o processo de cozedura.
- Pressionar o botão de desbloqueio (E) do cesto (F) (Fig. 9). Segurar a alça (D) e extrair o cesto que está a ser usado do compartimento de cozedura (G) (Fig. 10).
- Agitar o cesto para cozinhar os ingredientes de modo uniforme.
- Para retomar o funcionamento do aparelho, inserir o cesto no compartimento de cozedura. Pressionar o botão ligar/pausa (⏯).

Cozedura com dois cestos

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

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

- Pressionar a tecla DUAL COOK (DUAL COOK). Os ícones das teclas de controlo do cesto direito (R) e esquerdo (L) irão piscar.
- Escolher o programa de cozedura desejado. As programações serão aplicadas em ambos os cestos.
- Pressionar o botão ligar/pausa (⏯).

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

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

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

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

O aparelho é dotado de função SYNC FINISH, para permitir a sincronização dos tempos de coze-

dura quando se quiser cozinhar alimentos diferentes nos dois cestos. Deste modo a cozedura dos alimentos terminará na mesma hora. Para ativar a função SYNC FINISH:

- Escolher as diferentes programações de cozedura para os dois cestos através das teclas de controlo do cesto direito (R) e esquerdo (L).
- Pressionar a tecla SYNC FINISH (SYNC FINISH). O aparelho irá regular automaticamente o início do processo de cozedura dos dois cestos. A cozedura dos alimentos terminará na mesma hora.
- Pressionar o botão ligar/pausa (⏯).

Se tiver sido ativada a função SYNC FINISH e se quiser misturar os ingredientes durante a cozedura, pressionar a tecla ligar/pausa (⏯) para colocar em pausa ambos os processos de cozedura.

Após a cozedura

Ao final da cozedura, o aparelho irá emitir alguns beeps e a escrita “End” irá surgir no display. Se os ingredientes não estiverem prontos, basta reinserir o cesto no compartimento de cozedura e programar o timer por alguns minutos.

- Para interromper manualmente o processo de cozedura, pressionar o botão ligar/desligar (⏻).

PT

Atenção!

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

Atenção!

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

Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos do cesto.

1 Pressionar o botão de desbloqueio (E) do cesto (F) (Fig. 9). Segurar a alça (D) e extrair o cesto que está a ser usado do compartimento de cozedura (G) (Fig. 10).
2 Colocar os alimentos num prato. Servir a refeição.

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

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

Função de auto-desligamento

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

CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

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

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

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

Para alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas e

utilizar as placas antiaderentes (C) fornecidas.
Os snacks a serem cozidos no forno também podem ser cozidos na fritadeira de ar quente.
A quantidade ideal para preparar batatinhas crocantes é de 1,2-1,7 kg aproximadamente.

Programas pré-configurados

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

Programa		**Tempo**		**Temperatura (°C)**	
		Default	Intervalo	Default	Intervalo
	Batatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	60-200
	Bife/Carne vermelha	20 min	1-60 min	190	120-200
	Peixe	15 min	1-60 min	180	120-200
	Crustáceos	12 min	1-60 min	160	120-200
	Batatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200
	Frango	25 min	1-60 min	190	120-200
	Doces	30 min	1-60 min	160	120-200
	Secagem	8 h	1-24 h	65	35-90

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

Batatinhas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Batatinhas fritas (frescas)	20 - 30 minutos em função do corte das batatas	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetes	12 – 15 minutos	190°
Croquetes de frango	10 minutos	200°
Coxas de frango	20 – 25 minutos	190°
Bife	10 – 15 minutos	190°
Almôndegas	8 minutos	180°
Lagostim	15 – 20 minutos	160°
Bolo	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°

PT

Peixe	15 – 20 minutos	160° 180°
Costeleta de porco	10 – 15 minutos	200°
Rolinhos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 – 20 minutos	180°
Crustáceos	10 – 12 minutos	160°

Função de aquecimento

Para pré-aquecer o aparelho sem ingredientes ou para aquecer os alimentos, pressionar a tecla do programa para batatinhas fritas ( ) que permite selecionar uma temperatura de cozedura entre 60 e 200 °C, e um tempo de cozedura de 1 a 60 minutos.

Função de secagem

PT

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

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

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

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

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção

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

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

Atenção!

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

Atenção!

Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar de riscar e danificar o revestimento. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.

⚠ Atenção!

Desconectar sempre o aparelho antes de inserir ou remover cada um dos componentes.

Limpeza do aparelho

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

Limpeza dos componentes

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

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

PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

Em caso de não utilização do aparelho, deve-se desconectá-la eletricamente. Em caso de eliminação, deve-se efetuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho, e eliminá-los em função da composição de cada um, respeitando as disposições de lei vigentes no País de utilização.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTES INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona.	A ficha não está inserida na tomada de corrente elétrica.	Ligar a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	O timer não foi programado.	Pressionar a tecla TIME e para programar o tempo de cozedura desejado. Pressionar o botão ligar/pausa (⏯) para dar início à cozedura.
	O cesto não foi inserido corretamente.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 6).
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Pressionar a tecla TEMP e programar uma temperatura de cozedura maior. Consultar o livro das receitas.
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Pressionar a tecla TIME e programar um tempo de cozedura maior. Consultar o livro das receitas.
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente.	Alguns tipos de ingredientes devem ser misturados algumas vezes durante a cozedura.	Os ingredientes que estão no alto ou que estão cobertos por outros, devem ser misturados durante a cozedura.
Os snacks fritos não estão crocantes.	Está utilizando tipos de snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou untá-los com óleo antes de inseri-los no cesto.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.
Não é possível inserir totalmente o cesto no compartimento de cozedura.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	O cesto não foi inserido corretamente no compartimento de cozedura.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 6).

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

OVER DEZE HANDLEIDING

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving en alle voor de gebruiker mogelijk gevaarlijke delen zijn beveiligd. Lees deze handleiding zorgvuldig voor het gebruik door. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel om mogelijk letsel en schade te voorkomen. Houd deze handleiding altijd binnen handbereik voor latere raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan deze instructies mee te gegeven.
De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:

Gevaar voor kinderen

Waarschuwing voor brandwonden

Gevaar als gevolg van elektriciteit

Let op – schade aan materialen

Risico op schade door andere oorzaken

NL

BEOOGD GEBRUIK

Het apparaat kan worden gebruikt voor het bereiden van vast voedsel. Gebruik het apparaat niet voor vloeibaar voedsel. Indien dit voor de bereiding nodig is, kunnen kleine hoeveelheden vloeistof worden toegevoegd. Controleer hierbij heel zorgvuldig of de vloeistof door het vaste voedsel is geabsorbeerd voordat u nog meer vloeistof toevoegt. Als er te veel vloeistof wordt toegevoegd, kan deze gaan lekken en het toestel beschadigen.
Dit apparaat mag niet voor commerciële en industriële doeleinden worden gebruikt.
De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf.
Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.

RESTRISICO'S

Let op!
Gevaar als gevolg van elektriciteit. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.

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

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld:

- keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele vertrekken
- boerderijen
- hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor gebruik door de betreffende gasten).

• Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in deze gebruiksaanwijzing. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
• Het is raadzaam de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend servicecentrum doordat het niet goed is verpakt.
• Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
• Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

⚠ Gevaar voor kinderen

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

⚠ Waarschuwing voor brandwonden

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

- Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de manden, de binnenpan, de antiaanbakplaten en de metalen delen in het apparaat.
- Pak de mand alleen bij het handvat vast en gebruik pannenlappen of theedoeken om hem te verwijderen.
- Doe geen olie in de mand. Brandgevaar.
- Tijdens het gebruik komen er hete lucht en stoom uit de luchtinlaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtinlaat.
- Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de binnenpan.
- Let op: heet oppervlak.

Gevaar als gevolg van elektriciteit

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

Let op – schade aan materialen

- Zet het apparaat op een stevig en droog oppervlak.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen, om te voorkomen dat de coating beschadigd raakt.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld stoffen, gordijnen).

- De stroomkabel mag niet tegen de hete delen van het apparaat aankomen.
- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.
- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Blokkeer de luchtinlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de manden om te voorkomen dat het eten in aanraking komt met de elektrische weerstanden.
- Controleer altijd of de manden goed in de binnenpan zijn aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de manden in de binnenpan te hebben aangebracht.
- Vul het reservoir nooit verder dan het maximum.
- Zet nooit voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (bijvoorbeeld regen, zon).
- Na de stekker uit het stopcontact te hebben getrokken en de hete onderdelen te hebben laten afkoelen, mag het apparaat uitsluitend worden schoongemaakt met een niet-schurend, iets bevochtigd doekje met een paar druppels neutraal, niet-agressief reinigingsmiddel.
- Gebruik nooit oplosmiddelen omdat ze de plastic delen beschadigen.

⚠ Risico op schade door andere oorzaken

- Pak de behuizing van het apparaat vast om het op te tillen.
- Verplaats het apparaat niet zonder het voedsel uit de manden te hebben gehaald.
- Zet het apparaat in een goed verlichte, schone ruimte met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Het apparaat moet altijd op een stevige ondergrond staan ook als het niet wordt gebruikt.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, als er zichtbare schade is of als het water lekt. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Om iedere vorm van gevaar te voorkomen moeten alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, uitsluitend worden verricht door een Ariete-servicedienst of door erkende Ariete-vakmensen.

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

- **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Behuizing van het apparaat
B - Aanraakscherm
C - Antiaanbakplaten
D - Handgrepen van de manden
E - Loslaatknop van de manden
F - Manden
G - Binnenpan
H - Stroomsnoer
I - Luchtinlaat

BESCHRIJVING VAN HET AANRAAKSCHERM (FIG. 2)

VOORINGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S		
	Toets	
	Diepvriesfriet	
	Lapje vlees/rood vlees	
	Vis	
	Schaaldieren	
	Verse aardappelen	
	Kip	
	Zoetigheid	
	Etenswaar drogen	
FUNCTIETOETSEN		
	Toets	**Beschrijving**
	Start-pauzetoets	Hiermee kan de bereiding worden gestart of gepauzeerd.
SYNC FINISH	SYNC FINISH-toets	Hiermee kunnen verschillende bereidingstijden voor de twee manden worden gesynchroniseerd, zodat de bereiding op hetzelfde moment wordt beëindigd.
SHAKE	SHAKE-toets	Hiermee kunt u het geluidssignaal activeren of deactiveren dat aangeeft dat de etenswaren moeten worden geschud of erin moet worden geroerd wanneer het apparaat 2/3 van de totale bereidingstijd heeft bereikt.
DUAL COOK	DUAL COOK-toets	Hiermee kan de tweede mand dezelfde instellingen krijgen als de eerste. Twee bereidingszones worden zo één, wat ideaal is bij grote hoeveelheden eten.
	Aan-uittoets	Hiermee kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld.

L	Bedieningstoets van de linker mand	Hiermee kunnen de instellingen voor de gewenste bereiding met de linker mand worden gekozen.
R	Bedieningstoets van de rechter mand	Hiermee kunnen de instellingen voor de gewenste bereiding met de rechter mand worden gekozen.
+ TEMP −	TEMP-toets	Hiermee kan de bereidingstemperatuur handmatig worden ingesteld. Druk op de toetsen + of - voor een hogere of lagere bereidingstemperatuur.
+ TIME −	TIME-toets	Hiermee kan de bereidingstijd handmatig worden ingesteld. Druk op de toetsen + of - voor een langere of kortere bereidingstijd.

Identificatiegegevens

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

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

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

NL

VÓÓR HET GEBRUIK

1 Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.

Controleer of de spanning die op het plaatje onder het apparaat is aangegeven, overeenkomt met die van het plaatselijke elektriciteitsnet.

Let op!
Zet het apparaat op een afstand van ten minste 10 cm van muren, meubels of andere apparaten.

Let op!
Dompel de behuizing van het apparaat, de stekker en de stroomkabel niet in water of andere vloeistoffen. Vul de manden niet met water wanneer ze zich in de binnenpan bevinden.

Let op!
Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen aanbrengt of verwijdert.

2 Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak.
3 Wikkel het stroomsnoer helemaal af.

Voordat u het apparaat gebruikt, wordt aangeraden alle verwijderbare onderdelen die in aanraking komen met etenswaren schoon te maken. Gebruik een in een sopje van warm water met een mild reinigingsmiddel bevochtigd doekje. Goed afdrogen. De antiaanbakplaten en de manden kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.

Het apparaat is uitgerust met twee bereidingsmanden. De etenswaren kunnen in beide manden worden bereid (zie de paragraaf "Gebruik van de dubbele mand"), of in slechts één mand (zie de paragraaf "Gebruik van de enkele mand"). Het apparaat werkt alleen wanneer beide manden correct in de binnenpan zijn aangebracht, ook al is een van de twee leeg.

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

Voordat u met de bereiding begint

- Als u krokantere etenswaren wilt, plaatst u de antiaanbakplaat (C) in de mand (Fig. 3).

1 Doe de etenswaren in de mand (F) (Fig. 4). Overschrijd het maximum niet. Het maximum wordt aangegeven door de geaccentueerde lijn aan de buitenkant van de manden (Fig. 5).

Doe geen olie in de mand.

2 Doe de mand in de binnenpan (G). U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Fig. 6).

⚠ Let op!

Controleer of u de manden correct aangebracht en vergrendeld heeft voordat u het apparaat inschakelt.

Het apparaat is voorzien van een inrichting die de werking voorkomt als het deksel niet goed op de binnenpan is aangebracht. Het opschrift “Pot” verschijnt op het display (B).

3 Steek de stekker in het stopcontact (Fig. 7).

4 Druk op de aan-uittoets (⏻) (Fig. 8).

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

Gebruik van de enkele mand

1 Druk op de bedieningsknop van de rechter (R) of linker (L) mand om de bereiding in de gewenste mand in te schakelen.

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

Elk vooringesteld programma heeft een standaardbereidingstijd, maar de bereidingstemperatuur en -tijd kunnen ook handmatig worden ingesteld:

- Druk op de toetsen TEMP + of - om de bereidingstemperatuur met intervallen van 5°C in te stellen.
- Druk op de toetsen TIME + of - om de bereidingstijd met intervallen van 1 minuut in te stellen.

Om de selectiesnelheid te verhogen, houdt u de toetsen om de bereidingsstijd en -temperatuur in te stellen ingedrukt.

- Druk op de SHAKE-toets (SHAKE) om het geluidssignaal te activeren dat aangeeft dat de etenswaren moeten worden geschud of erin moet worden geroerd wanneer het apparaat 2/3 van de totale bereidingstijd heeft bereikt.

3 Druk op de start-pauzetoets (⏯). Het apparaat begint de etenswaren te bereiden.

Tijdens het bereiden wisselen de afnemende tijd en de gekozen temperatuur elkaar op het display (B) af. Om de tijd en temperatuur tijdens de bereiding te wijzigen, drukt u op de bedieningstoets van de rechter (R) of linker (L) mand en vervolgens op de toetsen + of - om de bereidingstijd of -temperatuur in te stellen. Het is niet nodig om de wijziging te bevestigen, na enkele minuten zal de wijziging actief zijn.
Het apparaat kan tijdens de werking op pauze worden gezet, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens de bereiding te mengen.

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

Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de binnenpan.

- Druk op de start-pauzetoets (⏯). Het apparaat stopt de bereiding.
- Druk op de loslaatknop (E) van de mand (F) (Fig. 9). Pak de handgreep vast (D) en verwijder de mand die in de binnenpan wordt gebruikt (G) (Fig. 10).
- Schud de mand voor een gelijkmatige bereiding van de ingrediënten.
- Om de werking van het apparaat te hervatten, brengt u de mand in de binnenpan aan. Druk op de start-pauzetoets (⏯).

NL

Gebruik van de dubbele mand

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

Indien u dezelfde etenswaar in beide manden wilt bereiden, kunt u de DUAL COOK-functie inschakelen, die van de twee bereidingszones één maakt, wat ideaal is bij grote hoeveelheden eten.
- Druk op de DUAL COOK-toets (DUAL COOK). De iconen van de bedieningstoetsen van de rechter (R) en linker mand (L) knipperen.
- Kies het gewenste bereidingsprogramma. De instellingen gelden voor beide manden.
- Druk op de start-pauzetoets (⏯).

Anders kunt u ook verschillende etenswaren in de beide manden bereiden:
- Kies de bereidingsinstellingen voor de linker mand en vervolgens voor de rechter. Volg de procedure die in de paragraaf “Gebruik van de enkele mand” wordt beschreven.

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

De gekozen bereidingsinstellingen kunnen per mand verschillen.

Het apparaat is uitgerust met de SYNC FINISH-functie, om de bereidingstijden te synchroniseren wanneer u verschillende etenswaren in de twee manden wilt bereiden. Op die manier wordt de bereiding van de etenswaren op hetzelfde moment beëindigd. Om de SYNC FINISH-functie in te stellen:
- Kies de verschillende bereidingsinstellingen voor de twee manden met de bedieningstoetsen van de rechter (R) en linker mand (L).
- Druk op de SYNC FINISH-toets (SYNC FINISH). Het apparaat regelt automatisch de start van de bereiding met de twee manden. De bereiding van de etenswaren wordt op hetzelfde moment beëindigd.
- Druk op de start-pauzetoets (⏯).

Als de SYNC FINISH-functie is geactiveerd en u de ingrediënten tijdens het bereiden wilt mengen, drukt u op de start-pauzetoets (⏯) om beide bereidingsprocessen te pauzeren.

Als de bereiding klaar is

Als het apparaat klaar is met bereiden, piept het enkele keren en verschijnt het opschrift “End” op het display. Als de ingrediënten niet gaar zijn, doet u de mand weer in de binnenpan en stelt u de tijdschakelaar nog enkele minuten in.

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

Let op!

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

Let op!

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

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

1 Druk op de loslaatknop (E) van de mand (F) (Fig. 9). Pak de handgreep vast (D) en verwijder de mand die in de binnenpan wordt gebruikt (G) (Fig. 10).
2 Doe de etenswaren op een bord. Dien ze op.

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

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

NL

Automatische uitschakelfunctie

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

BEREIDINGSTIPS

De kleinere ingrediënten hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan de grotere/dikkere.
Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.
Door de kleinere ingrediënten halverwege de bereiding te mengen wordt het eindresultaat geoptimaliseerd. Het helpt bovendien om de etenswaren gelijkmatig te bereiden.
Voor een krokant resultaat voegt u een lepel olie aan de verse of diepvriesfrieten toe en gebruikt u de meegeleverde antiaanbakplaten (C) .
Snacks die in de oven moeten worden bereid kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden gedaan.
De optimale hoeveelheid om knapperige frieten te maken is ongeveer 1,2 tot 1,7 kg.

Vooringestelde programma's

De volgende tabel toont de vooringestelde programma's die op het aanraakscherm aanwezig zijn. Elk symbool komt overeen met een bereidingsprogramma. Het programma is met een 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 ingrediënten. Het is mogelijk de duur en temperatuur van de vooringestelde programma's te wijzigen.

Programma		Duur		Temperatuur (°C)	
		Stan-daard	Interval	Stan-daard	Interval
	Diepvriesfriet	15 min.	1-60 min	200	60-200
	Lapje vlees/rood vlees	20 min.	1-60 min	190	120-200
	Vis	15 min.	1-60 min	180	120-200
	Schaaldieren	12 min	1-60 min	160	120-200
	Verse aardappelen	25 min.	1-60 min	200	130-200
	Kip	25 min.	1-60 min	190	120-200
	Zoetigheid	30 min.	1-60 min	160	120-200
	Drogen	8 u	1-24 u	65	35-90

NL

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

Friet (diepvries)	15 tot 20 minuten	200°
Friet (vers)	20 tot 30 minuten afhankelijk van de grootte van de aardappel	180° 200°
Gebakken groente	10 tot 15 minuten	200°
Kroketten	12 tot 15 minuten	190°
Kipkroketten	10 minuten	200°
Kippenpoten	20 tot 25 minuten	190°
Lapje vlees	10 tot 15 minuten	190°
Gehaktballen	8 minuten	180°
Scampi's	15 tot 20 minuten	160°
Taart	20 tot 30 minuten	160°
Quiche	25 tot 30 minuten	180°
Vis	15 tot 20 minuten	160° 180°
Varkenskotelet	10 tot 15 minuten	200°
Loempia's	10 tot 15 minuten	200°
Groenten	10 tot 20 minuten	180°
Schaaldieren	10 tot 12 minuten	160°

Verwarmfunctie
Om het apparaat zonder ingrediënten voor te verwarmen of om etenswaren te verwarmen, drukt u op de toets van het programma voor friet ( ) waarmee u een bereidingstemperatuur kunt kiezen tussen de 60 en 200°C en een bereidingstijd van 1 tot 60 minuten.

Droogfunctie
Met de droogfunctie ( ) kunnen de etenswaren voor een optimale bewaring effectief worden gedroogd. De hete lucht circuleert vrij in het apparaat, zodat de etenswaren met een minimum verlies van gezonde vitaminen gelijkmatig drogen.
Deze functie kan worden gebruikt om van fruit, groenten en champignons te genieten of om bloemen en planten te drogen.
Alvorens het droogproces te starten, doet u de twee meegeleverde antiaanbakplaten in de manden.
De volgende tabel geeft de indicatieve droogtijden en -temperaturen weer voor de verschillende soorten etenswaren:

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

NL

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

REINIGING EN ONDERHOUD

Let op
Gevaar voor elektrische schok. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.
Vul de manden niet met water wanneer ze zich in de binnenpan bevinden.

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

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

Let op!
Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen aanbrengt of verwijdert.

Reiniging van het apparaat
Maak de vaste onderdelen van het apparaat met een vochtig, niet-schurend doekje schoon om de coating niet te beschadigen. Met een droge doek afdrogen.
Maak de binnenpan van het apparaat met een niet-schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Met een droge doek afdrogen.

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

De onderdelen schoonmaken

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

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

BUITENWERKINGSTELLING

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

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld.	Druk op de TIME-toets en stel de gewenste bereidingstijd in. Druk op de start-pauzetoets (⏯) om de bereiding te starten.
	De mand is niet goed aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Fig. 6).
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de TEMP-toets en stel een hogere bereidingstemperatuur in. Zie het kookboek.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Druk op de TIME-toets en stel een langere bereidingstijd in. Zie het kookboek.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar.	Sommige soorten ingredienten moeten meerdere keren worden gemengd tijdens de bereiding.	De zich bovenin bevindende ingrediënten of de ingrediënten die door andere zijn bedekt moeten tijdens de bereiding worden gemengd.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De gefrituurde snacks zijn niet krokant.	U heeft soorten snacks gebruikt die op traditionele wijze moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in de mand legt.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.
De mand valt niet volledig in de binnenpan.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De mand is niet goed in de binnenpan aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Fig. 6).
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vettere ingredienten bereid.	Wanneer u vettere ingrediënten bereidt, blijft er meer olie in de mand achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	In de mand zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik van de friteuse.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet en de olie in de mand. Maak de mand na gebruik goed schoon.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	Het gebruikte type aardappel is niet geschikt om te worden gefrituurd.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.
	Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.	Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt.
Verse aardappelen die in repen zijn gesneden zijn niet krokant als ze pas uit de friteuse komen.	Of en hoe krokant de frites zijn hangt af van de hoeveelheid water die in de aardappelen zit en de hoeveelheid olie die in de friteuse is gedaan.	Zorg ervoor dat u de aardappelen goed afdroogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelen in kleine repen zodat ze krokanter worden.
		Voeg voor krokantere friet een beetje meer olie toe.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Η συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους κείμενους ειδικούς ευρωπαϊκούς κανονισμούς και παρέχει προστασία όλων των μερών που ενδέχεται να παρουσιάσουν κίνδυνο για τον χρήστη. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν τη χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τη χρήση για την οποία προορίζεται προκειμένου να αποφύγετε τυχόν ατυχήματα και ζημίες. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για να το συμβουλεύεστε όποτε χρειάζεται. Σε περίπτωση που σκοπεύετε να δώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιο άλλο άτομο, φροντίστε να παραδώσετε και το παρόν εγχειρίδιο.
Οι πληροφορίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο φέρουν τα παρακάτω σύμβολα που σημαίνουν τα εξής:

- Κίνδυνος για μικρά παιδιά
- Προειδοποίηση για εγκαύματα
- Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα
- Προσοχή – υλικές ζημιές
- Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

EL

Η συσκευή χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα στερεών τροφών. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μαγειρεύετε υγρές τροφές. Εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα των τροφών σας, μπορείτε να προσθέσετε μερικές σταγόνες υγρό και να ελέγξετε με προσοχή εάν απορροφήθηκε το υγρό από τις στερεές τροφές πριν προσθέσετε και άλλο. Σε περίπτωση που ρίξετε υπερβολική ποσότητα από υγρό, μπορεί να διαρρεύσει και να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή.
Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για εμπορική και βιομηχανική χρήση.
Καμία άλλη χρήση της συσκευής δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστή, που απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, οι οποίες οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής.
Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.

ΕΝΑΠΟΜΕΙΝΑΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Προσοχή!
Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

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

EL

⚠ Κίνδυνος για μικρά παιδιά

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

- Όταν αποφασίσετε να απορρίψετε τη συσκευή, συνιστάται να την αχρηστέψετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.

⚠ Προειδοποίηση για εγκαύματα

- Αποσυνδέστε τη συσκευή και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.
- Μην αγγίζετε τα καλάθια, τον θάλαμο ψησίματος, τις αντικολλητικές πλάκες και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία και για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή.
- Πιάνετε το καλάθι μόνο από τη χειρολαβή και χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρέσετε το καλάθι.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Όταν λειτουργεί η συσκευή, από τον αεραγωγό βγαίνουν ζεστός αέρας και ατμός. Να κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό.
- Όταν αφαιρείτε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.
- ⚠ Προσοχή: καυτή επιφάνεια.

⚠ Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση δικτύου της περιοχής σας.
- Η χρήση μπαλαντέζας που δεν φέρει την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.
- Συνδέετε τη συσκευή πάντα σε μια γειωμένη πρίζα.
- Μην συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερα, καλοριφέρ) στην ίδια ηλεκτρική πρίζα. Κίνδυνος ηλεκτρικής υπερφόρτωσης.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να βγάλετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με αιχμηρές επιφάνειες ή γωνίες.
- Φροντίστε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Όλες οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να εκτελούνται όταν η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ξυπόλητοι.

- Σε περίπτωση που δεν την χρησιμοποιείτε, ακόμα και για σύντομο χρονικό διάστημα, σβήνετε τη συσκευή και αποσυνδέετε πάντα το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.

⚠ Προσοχή – υλικές ζημιές

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή και σταθερή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πολύ ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε γυμνές φλόγες προκειμένου να αποφύγετε ζημιές στην εξωτερική επιφάνειά της.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. υφάσματα, κουρτίνες).
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν τη χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή από κάποια ξεχωριστή διάταξη με τηλεχειριστήριο.
- Μην φράσσετε ποτέ τον αεραγωγό όταν βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή προκειμένου να αποφύγετε υλικές ζημιές και/ή υπερθέρμανση της συσκευής.
- Τοποθετείτε τα υλικά πάντα και αποκλειστικά μέσα στο καλάθι για να αποκλειστεί το ενδεχόμενο να έλθουν σε επαφή τα τρόφιμα με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις
- Βεβαιώνεστε πάντα ότι τα καλάθια έχουν τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος πριν ανάψετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς να έχετε τοποθετήσει τα καλάθια στον θάλαμο ψησίματος.
- Μην γεμίζετε ποτέ το καλάθι πάνω από τη μέγιστη στάθμη.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εν κενώ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (π.χ. βροχή, ήλιο).
- Αφού βγάλετε το φις από την πρίζα και αφήσετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη, καθαρίστε τη συσκευή αποκλειστικά με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό και λίγες σταγόνες ουδέτερο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά που προκαλούν φθορές στα πλαστικά μέρη.

⚠ Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

- Πιάστε το σώμα της συσκευής για να την σηκώσετε.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή εάν δεν έχετε πρώτα αφαιρέσει τα τρόφιμα από τα καλάθια.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε έναν καθαρό χώρο με επαρκή φωτισμό που να διαθέτει πρίζα σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται πάνω σε σταθερή επιφάνεια όταν την χρησιμοποιείτε ή την αφήνετε προσωρινά να ξεκουραστεί.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω, έχει εμφανή σημάδια φθοράς ή παρουσιάζει διαρροή νερού. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις παρουσιάζουν φθορές ή εάν η ίδια η συσκευή παρουσιάζει λειτουργική ανωμαλία. Όλες οι επισκευές, ακόμα και η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να εκτελούνται μόνο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης της Ariete ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς της Ariete ώστε να μην διατρέχετε κανέναν κίνδυνο.

Για τη σωστή τελική διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το ειδικό έντυπο που παρέχεται με το προϊόν.

• ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Σώμα της συσκευής
B - Οθόνη αφής
C - Αντικολλητικές πλάκες
D - Χειρολαβές των καλαθιών
E - Κουμπιά απελευθέρωσης των καλαθιών
F - Καλάθια
G - Θάλαμος ψησίματος
H - Καλώδιο τροφοδοσίας
I - Αεραγωγός

EL

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ ΑΦΗΣ (ΕΙΚ. 2)

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	
	Πλήκτρο
	Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας
	Ψάρι
	Οστρακοειδή
	Πατάτες φρέσκες
	Κοτόπουλο
	Γλυκά
	Αποξήρανση τροφίμων

ΠΛΗΚΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ		
	Πλήκτρο	**Περιγραφή**
⏯	Πλήκτρο εκκίνησης/παύσης	Επιτρέπει να θέσετε σε λειτουργία ή να διακόψετε το ψήσιμο.
SYNC FINISH	Πλήκτρο SYNC FINISH	Επιτρέπει να συγχρονίσετε τους χρόνους ψησίματος που είναι διαφορετικοί για τα δύο καλάθια ώστε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο ταυτόχρονα.
SHAKE	Πλήκτρο SHAKE	Επιτρέπει να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι πρέπει να ανακινήσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό όταν παρέλθουν τα 2/3 του συνολικού χρόνου ψησίματος στη συσκευή.
DUAL COOK	Πλήκτρο DUAL COOK	Επιτρέπει να ορίσετε στο δεύτερο καλάθι τις ίδιες ρυθμίσεις που είχατε ορίσει στο πρώτο. Συνεπώς, οι δύο ζώνες ψησίματος γίνονται μία και είναι ιδανική για μεγάλες ποσότητες φαγητού.
⏻	Πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο	Επιτρέπει να ανάβετε και να σβήνετε τη συσκευή.
L	Πλήκτρο ελέγχου του αριστερού καλαθιού	Επιτρέπει να επιλέγετε τις ρυθμίσεις ψησίματος που επιθυμείτε για το αριστερό καλάθι.
R	Πλήκτρο ελέγχου του δεξιού καλαθιού	Επιτρέπει να επιλέγετε τις ρυθμίσεις ψησίματος που επιθυμείτε για το δεξί καλάθι.
+ TEMP −	Πλήκτρο TEMP	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τη θερμοκρασία ψησίματος.
+ TIME −	Πλήκτρο TIME	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τον χρόνο ψησίματος.

Στοιχεία ταυτοποίησης

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

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

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

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1 Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και βεβαιωθείτε πως περιέχονται όλα τα εξαρτήματα.

Βεβαιωθείτε πως η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση δικτύου της περιοχής σας.

Προσοχή!

Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκατοστών από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.

Προσοχή!

Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα της συσκευής, το φις και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά. Μην γεμίζετε με νερό τα καλάθια όταν βρίσκονται μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

Προσοχή!

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε τα επιμέρους εξαρτήματα.

2 Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.

3 Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, συνιστάται να καθαρίσετε όλα τα αποσπώμενα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε ένα πανί νοτισμένο με ζεστό νερό και απαλό απορρυπαντικό. Στεγνώστε καλά. Οι αντικολλητικές πλάκες και τα καλάθια πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η συσκευή διαθέτει δύο καλάθια ψησίματος. Μπορείτε να ψήσετε τα τρόφιμα και στα δύο καλάθια (βλ. παράγραφο «Διπλό ψήσιμο»), ή να χρησιμοποιήσετε μόνο το ένα (βλ. παράγραφο «Μονό ψήσιμο»). Η συσκευή λειτουργεί μόνο όταν έχουν τοποθετηθεί σωστά και τα δύο καλάθια μέσα στον θάλαμο ψησίματος, παρόλο που το ένα από τα δύο είναι άδειο.

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

Πριν το ψήσιμο

- Εάν επιθυμείτε να κάνετε ακόμη πιο τραγανά τα τρόφιμα, τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα (C) στο καλάθι (Εικ. 3).

1 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι (F) (Εικ. 4). Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη. Η μέγιστη στάθμη επισημαίνεται από την ανάγλυφη γραμμή στην εξωτερική επιφάνεια των καλαθιών (Εικ. 5).

Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι.

2 Τοποθετήστε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος (G). Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 6).

Προσοχή!

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

Η συσκευή διαθέτει μηχανισμό που παρεμποδίζει τη λειτουργία σε περίπτωση που τα καλάθια δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «Pot» (B).

3 Βάλτε το φις στην πρίζα του ρεύματος (Εικ. 7).
4 Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο (⏻) (Εικ. 8).

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

Μονό ψήσιμο

1 Πατήστε το πλήκτρο ελέγχου του δεξιού (R) ή αριστερού (L) καλαθιού για να θέσετε σε λειτουργία το ψήσιμο στο καλάθι που επιθυμείτε.
2 Επιλέξτε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος, ανάλογα με τα τρόφιμα που θα ψήσετε (βλ. «Συμβουλές προετοιμασίας» για τις λεπτομέρειες των προγραμμάτων).

Κάθε προκαθορισμένο πρόγραμμα έχει έναν συγκεκριμένο χρόνο ψησίματος από προεπιλογή αλλά μπορείτε να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος:

- Πατήστε τα πλήκτρα TEMP + ή - για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος, ανά διαστήματα των 5°C.
- Πατήστε τα πλήκτρα TIME + ή - για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος, ανά διαστήματα του 1 λεπτού.

Για να αυξήσετε την ταχύτητα επιλογής, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου και της θερμοκρασίας ψησίματος.

- Πατήστε το πλήκτρο SHAKE (SHAKE) για να ενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα που σας υπενθυμίζει να ανακινήσετε ή να ανακατέψετε τα τρόφιμα όταν παρέλθουν τα 2/3 του συνολικού χρόνου ψησίματος στη συσκευή.

3 Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (⏯). Η συσκευή αρχίζει να ψήνει τα τρόφιμα.

Κατά το ψήσιμο, στην οθόνη (B) εμφανίζονται διαδοχικά ο χρόνος, που ελαττώνεται, και η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει. Για να τροποποιήσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά το ψήσιμο, πατήστε το πλήκτρο ελέγχου του δεξιού (R) ή αριστερού (L)καλαθιού, και στη συνέχεια πατήστε τα πλήκτρα + ή - για τη ρύθμιση του χρόνου ή της θερμοκρασίας ψησίματος. Δεν χρειάζεται να επιβεβαιώσετε την τροποποίηση, έπειτα από λίγα λεπτά θα έχει ενεργοποιηθεί.

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

⚠ Προσοχή!

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

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

- Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (⏯). Διακόπτεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή.
- Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης (E) του καλαθιού (F) (Εικ. 9). Πιάστε τη χειρολαβή (D) και βγάλτε το καλάθι που είναι σε λειτουργία από τον θάλαμο ψησίματος (G) (Εικ. 10).
- Ανακινήστε το καλάθι για να ψήσετε ομοιόμορφα τα τρόφιμα.

- Για να επαναφέρετε τη συσκευή σε λειτουργία, τοποθετήστε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (⏯).

Διπλό ψήσιμο

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

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

- Πατήστε το πλήκτρο DUAL COOK (DUAL COOK). Αρχίζουν να αναβοσβήνουν τα εικονίδια στα πλήκτρα ελέγχου του δεξιού (R) και αριστερού (L) καλαθιού.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε. Οι ρυθμίσεις εφαρμόζονται και στα δύο καλάθια.
- Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (⏯).

Εναλλακτικά, μπορείτε να ψήσετε διαφορετικά τρόφιμα στα δύο καλάθια:

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

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

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

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

- Επιλέξτε τις διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος για τα δύο καλάθια από τα πλήκτρα ελέγχου του δεξιού (R) και αριστερού (L)καλαθιού.
- Πατήστε το πλήκτρο SYNC FINISH (SYNC FINISH). Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα την εκκίνηση της διαδικασίας ψησίματος στα δύο καλάθια. Το ψήσιμο των τροφίμων ολοκληρώνεται την ίδια στιγμή.
- Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (⏯).

Εάν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία SYNC FINISH και επιθυμείτε να ανακατέψετε τα υλικά κατά το ψήσιμο, πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (⏯) για να διακόψετε τη διαδικασία ψησίματος και στα δύο καλάθια.

Μετά το ψήσιμο

Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, η συσκευή εκπέμπει ορισμένα «μπιπ» και στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη «End». Εάν τα τρόφιμα δεν είναι έτοιμα, αρκεί να ξαναβάλετε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος και να προσθέσετε μερικά λεπτά στον χρονοδιακόπτη.

- Για να διακόψετε χειροκίνητα τη διαδικασία ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο (⏻).

⚠ Προσοχή!

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

⚠ Προσοχή!

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

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από το καλάθι.

1 Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης (E) του καλαθιού (F) (Εικ. 9). Πιάστε τη χειρολαβή (D) και βγάλτε το καλάθι που είναι σε λειτουργία από τον θάλαμο ψησίματος (G) (Εικ. 10).
2 Αδειάστε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο. Σερβίρετε το φαγητό.

Το λάδι που πλεονάζει συλλέγεται στον πάτο του καλαθιού.

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

Λειτουργία αυτόματου σβησίματος

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

EL

Τα υλικά που είναι σε μικρότερα κομμάτια χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ψηθούν σε σχέση με τα μεγαλύτερο κομμάτια.
Η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί περισσότερο χρόνο ψησίματος ενώ η μικρότερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί λιγότερο χρόνο.
Αν ανακατεύετε τα υλικά σε μικρότερα κομμάτια στον μισό χρόνο ψησίματος, το τελικό αποτέλεσμα γίνεται πολύ καλύτερο και διευκολύνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο.
Για τραγανό αποτέλεσμα, προσθέστε μια κουταλιά λάδι στις φρέσκες ή στις κατεψυγμένες πατάτες και χρησιμοποιήστε τις αντικολλητικές πλάκες (C) που παρέχονται με τη συσκευή.
Στη φριτέζα αέρος μπορείτε να ψήσετε ακόμα και τα σνακ που συνήθως ψήνονται στο φούρνο.
Η βέλτιστη ποσότητα για να φτιάξετε τραγανές πατάτες είναι περίπου 1,2-1,7 κιλά.

Προκαθορισμένα προγράμματα

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

Πρόγραμμα		**Χρόνος**		**Θερμοκρασία (°C)**	
		Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα	Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα
	Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες	15 λεπτά	1-60 λεπτά	200	60-200
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας	20 λεπτά	1-60 λεπτά	190	120-200

	Ψάρι	15 λεπτά	1-60 λεπτά	180	120-200
	Οστρακοειδή	12 λεπτά	1-60 λεπτά	160	120-200
	Πατάτες φρέσκες	25 λεπτά	1-60 λεπτά	200	130-200
	Κοτόπουλο	25 λεπτά	1-60 λεπτά	190	120-200
	Γλυκά	30 λεπτά	1-60 λεπτά	160	120-200
	Αποξήρανση	8 ώρες	1-24 ώρες	65	35-90

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

Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγμένες)	15 – 20 λεπτά	200°
Πατάτες τηγανιτές (φρέσκες)	20 - 30 λεπτά ανάλογα με το πάχος που έχουν οι κομμένες πατάτες	180° 200°
Τηγανιτά (λαχανικά)	10 – 15 λεπτά	200°
Κροκέτες	12 – 15 λεπτά	190°
Κροκέτες κοτόπουλου	10 λεπτά	200°
Μπούτια κοτόπουλου	20 – 25 λεπτά	190°
Μπριζόλα	10 – 15 λεπτά	190°
Κεφτεδάκια	8 λεπτά	180°
Καραβίδες	15 – 20 λεπτά	160°
Κέικ	20 – 30 λεπτά	160°
Πίτα (κις)	25 – 30 λεπτά	180°
Ψάρι	15 – 20 λεπτά	160° 180°
Κοτολέτα χοιρινή	10 – 15 λεπτά	200°
Σπρινγκ ρολς	10 – 15 λεπτά	200°
Λαχανικά	10 – 20 λεπτά	180°
Οστρακοειδή	10 – 12 λεπτά	160°

Λειτουργία για το ζέσταμα

Για να προθερμάνετε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα ή για να ζεστάνετε τα τρόφιμα, πατήστε το πλήκτρο του προγράμματος για τις τηγανιτές πατάτες ( ) που σας επιτρέπει να επιλέξετε θερμοκρασία ψησίματος μεταξύ των 60 και των 200 °C και χρόνο ψησίματος μεταξύ 1 και 60 λεπτών.

Λειτουργία αποξήρανσης

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

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

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

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

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή

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

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

Προσοχή!

Αποσυνδέστε τη συσκευή και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.

Προσοχή!

Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη ή μεταλλικά εργαλεία, για να μην χαράξετε ή φθείρετε την επιφάνεια της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά που προκαλούν φθορές στα πλαστικά μέρη.

Προσοχή!

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε τα επιμέρους εξαρτήματα.

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίστε τα σταθερά μέρη της συσκευής με ένα υγρό μαλακό πανί για να μην προκαλέσετε φθορές στην επιφάνεια της συσκευής. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Καθαρίστε τον θάλαμο ψησίματος της συσκευής με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με ζεστό νερό. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Καθαρίστε τις αντιστάσεις με ένα στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Οι αντικολλητικές πλάκες και τα καλάθια είναι κατασκευασμένα από αντικολλητικό υλικό: η ενδεχόμενη θαμπάδα και τα σημάδια που μπορεί να εμφανιστούν, έπειτα από παρατεταμένη χρήση της συσκευής, είναι φυσιολογικά και δεν επηρεάζουν το ψήσιμο και τη γεύση των τροφίμων.

Οι αντικολλητικές πλάκες και τα καλάθια πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης, συνιστάται να πλένετε τις αντικολλητικές πλάκες (C) και τα καλάθια (F) στο χέρι. Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.

Για να μαλακώσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο καλάθι, μπορείτε να το γεμίσετε με ζεστό νερό. Προσθέστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού. Αφήστε να ενεργήσει για 10 λεπτά. Πλύνετε και στεγνώστε.

ΘΕΣΗ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε περίπτωση που επιθυμείτε να θέσετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, είναι απαραίτητο να την αποσυνδέσετε ηλεκτρολογικά. Σε περίπτωση απόσυρσης, είναι αναγκαίο να διαχωρίσετε τα διάφορα κατασκευαστικά υλικά της συσκευής και βάσει σύνθεσης να τα απορρίψετε σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις που έχει θεσπίσει η χώρα όπου γίνεται χρήση της συσκευής.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Προβλήματα	**Πιθανές αιτίες**	**Επίλυση**
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το φις του καλωδίου δεν είναι στην ηλεκτρική πρίζα.	Βάλτε το φις στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονοδιακόπτης.	Πατήστε το πλήκτρο TIME και ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης (⏯) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 6).
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στο καλάθι.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πατήστε το πλήκτρο TEMP και καθορίστε μεγαλύτερη θερμοκρασία ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.	Πατήστε το πλήκτρο TIME και ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.	Ορισμένα είδη τροφίμων χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά που βρίσκονται επάνω ή που σκεπάζονται από άλλα υλικά.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιείτε σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στο καλάθι.
		Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Το καλάθι δεν μπαίνει ολόκληρο μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στο καλάθι.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Το καλάθι δεν μπαίνει σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 6).
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ψήνονται υλικά με πολλά λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, κατακάθεται περισσότερο λάδι στο καλάθι. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο. Αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψήσιμο ούτε τη συσκευή.
	Στο καλάθι υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λαδιού ή του λίπους που υπάρχει στο καλάθι. Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι μετά τη χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα.	Το είδος πατάτας που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να τις ανακατεύετε κατά το τηγάνισμα.
	Ξεπλύνετε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθίσει στην επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανιτές πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν οι ίδιες οι πατάτες καθώς και από την ποσότητα λαδιού που έχετε βάλει στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές εξωτερικά οι πατάτες πριν προσθέσετε λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν πιο τραγανές.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.
		Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

Прибор создан в соответствии с требованиями действующих европейский стандартов и защищен во всех потенциально опасных для пользователя частях. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед началом использования. Используйте прибор исключительно по его целевому назначению, для которого он был сконструирован, во избежание несчастных случаев и причинения ущерба. Храните данную инструкцию в доступном месте для использования в случае необходимости. Если вы решите передать данный прибор другому пользователю, помните о необходимости передать вместе с ним и эту инструкцию.
Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:

Опасно для детей

Предупреждение об опасности ожогов

Опасность поражения электрическим током

Осторожно - опасность причинения материального ущерба

Опасность ущерба, вызванного другими причинами

ЦЕЛЕВОЕ НАЗНАЧЕНИЕ

RU

Данный прибор предназначен для приготовления твердых пищевых продуктов. Не используйте данный прибор для приготовления жидких пищевых продуктов. Если это необходимо для приготовления, допускается добавление жидкостей в небольших количествах, но перед добавлением следующей порции, необходимо убедиться, что пищевые продукты полностью поглотили жидкость. Добавление чрезмерного количества жидкости может привести к ее утечке и последующему повреждению прибора.
Данный прибор не должен использоваться в коммерческих и промышленных целях.
Любой другой способ использования прибора, не предусмотренный Производителем, освобождает его от ответственности за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащего использования прибора.
Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Внимание!
Опасность поражения электрическим током. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

Предупреждение об опасности ожогов. Не прикасайтесь к корзинам, готовочной полости, антипригарным пластинам и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Прибор предназначен для использования в домашних условиях или схожих с ними, например:
- в кухонных зонах, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других профессиональных коллективов
- на фермерских хозяйствах
- в отелях, мотелях, гостиницах типа bed & breakfast и в других жилых структурах (для использования постояльцами).
- Изготовитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации. Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отправке в авторизованный центр сервисного обслуживания.
- Чтобы не нарушить безопасность прибора, используйте только оригинальные запчасти и принадлежности, одобренные производителем.
- Прибор соответствует требованиям Регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27.10.2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

RU

⚠ Опасно для детей

- Прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром ответственного за их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Операции очистки и технического обслуживания, описанные в данном руководстве, не разрешается выполнять детям, если они не достигли возраста старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Держите прибор и кабель электропитания вне зоны досягаемости для детей младше 8 лет.
- Не оставляйте кабель электропитания в местах, где за него может схватиться ребенок.
- Разместите прибор таким образом, чтобы детям были недоступны горячие части прибора.

- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку эти материалы являются потенциальными источниками опасности.
- Когда будет принято решение об утилизации данного прибора, рекомендуется сделать его непригодным для использования, отрезав кабель электропитания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те части прибора, которые могут нести потенциальную опасность, в особенности для детей, которые могут использовать прибор для игр.

Предупреждение об опасности ожогов

- Отсоедините прибор и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.
- Не прикасайтесь к корзинам, готовочной полости, антипригарным пластинам и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения.
- Берите корзину только за ручку и используйте прихватки или тряпки для снятия корзины.
- Не наливайте в корзину растительное масло. Опасность возгорания.
- Во время использования прибора из воздухозаборника выходит горячий воздух и пар. Не приближайте лицо и руки к воздухозаборнику.
- При извлечении корзины из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
- Внимание: горячая поверхность.

RU

Опасность поражения электрическим током

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение, указанное на табличке в нижней части прибора, соответствует напряжению местной электрической сети.
- Использование электрических удлинителей, не одобренных производителем прибора, может привести к причинению ущерба и несчастным случаям.
- Всегда подключайте прибора к розетке с заземлением.
- Не подключайте к той же электрической розетке другой прибор большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.
- Не тяните за кабель электропитания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- Не допускайте попадания воды на детали под напряжением: риск короткого замыкания и/или поражения электротоком.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с острыми и режущими поверхностями.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с горячими поверхностями.
- Все операции очистки и технического обслуживания должны проводиться на приборе, выключенном и отсоединенном от электрической розетки.

- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор с мокрыми руками или босиком.
- На время неиспользования, даже краткосрочного, прибор необходимо выключить и извлечь вилку кабеля электропитания из электрической розетки.
- Не оставляйте без присмотра прибор, подключенный к электросети.

Осторожно - опасность причинения материального ущерба

- Расположите прибор на устойчивой и сухой поверхности.
- Не ставте прибор на очень горячие поверхности или вблизи открытого огня во избежание повреждения покрытия корпуса.
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (например, тканей, занавесок).
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими частями прибора.
- Перед использованием полностью размотайте кабель электропитания.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.
- Категорически запрещено закрывать воздухозаборник во время работы прибора, т.к. это может привести к материальному ущербу и/или перегреву прибора.
- Кладите ингредиенты всегда и только в корзины во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Перед запуском работы прибора всегда проверяйте, что корзины правильно установлены в готовочную полость.
- Категорически запрещено использовать прибор, не установив корзины в готовочную полость.
- Категорически запрещено наполнять корзину выше максимального уровня.
- Категорически запрещено ставить предметы сверху на прибор.
- Не включайте прибор для работы вхолостую.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте воздействия на прибор атмосферных явлений (дождя, солнца).
- После извлечения вилки из электрической розетки и охлаждения горячих частей прибор разрешается чистить только неабразивной тканевой салфеткой, слегка смоченной в растворе нескольких капель нейтрального неагрессивного моющего средства.
- Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.

Опасность ущерба, вызванного другими причинами

- Чтобы поднять прибор, беритесь за его корпус.
- Не перемещайте прибор, не удалив пищевые продукты из корзин.

- Расположите прибор в хорошо освещенном и чистом месте с удобным доступом к электрической розетке.
- Прибор должен использоваться и всегда находиться на устойчивой поверхности.
- Прибором не следует пользоваться, если он падал, на нем присутствуют следы повреждений или видны утечки воды. Не используйте прибор при наличии повреждений на кабеле электропитания или вилке, а также если прибор неисправен. Все виды ремонта, включая замену кабеля электропитания, должны производиться только в сервисных центрах Ariete или сертифицированным персоналом Ariete во избежание любых рисков.

Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/EC необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

• ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A - Корпус прибора
B - Сенсорный дисплей
C - Антипригарные пластины
D - Рукоятки корзин
E - Кнопка разблокировки корзин
F - Корзины
G - Готовочная полость
H - Кабель электропитания
I - Воздухозаборник

RU

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ (РИС. 2)

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
	Кнопка
	Замороженный картофель фри
	Бифштекс/красное мясо
	Рыба
	Морепродукты
	Свежий картофель
	Куриное мясо
	Сладости
	Высушивание продуктов

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ		
	Кнопка	**Описание**
⏯	Кнопка старт/пауза	Эта кнопка позволяет запустить или поставить на паузу процесс приготовления.
SYNC FINISH	Кнопка SYNC FINISH	Эта кнопка позволяет синхронизировать время приготовления двух корзин, чтобы закончить приготовление в одно время.
SHAKE	Кнопка SHAKE	Эта кнопка позволяет включить или отключить звуковой сигнал, уведомляющих о необходимости перемешать продукты по достижении 2/3 общего времени приготовления.
DUAL COOK	Кнопка DUAL COOK	Эта кнопка позволяет применить ко второй корзине те же настройки, которые были выбраны для первой корзины. Таким образом две готовочные зоны становятся одной, это идеально подходит для приготовления большого количества еды.
⏻	Кнопка включения/выключения	Эта кнопка позволяет включить или выключить прибор.
L	Кнопка управления левой корзиной	Эта кнопка позволяет выбрать желаемые настройки готовки для левой корзины.
R	Кнопка управления правой корзиной	Эта кнопка позволяет выбрать желаемые настройки готовки для правой корзины.
+ TEMP −	Кнопка TEMP	Эта кнопка позволяет вручную установить температуру готовки. Нажимайте кнопку + или - для увеличения или уменьшения температуры готовки.
+ TIME −	Кнопка TIME	Эта кнопка позволяет вручную установить время готовки. Нажимайте кнопку + или - для увеличения или уменьшения времени готовки.

RU

Идентификационные данные

На табличке, расположенной на нижней части опорного основания, указаны идентификационные данные прибора:

- Производитель и маркировка ЕС
- модель [Мод.]
- заводской № [SN]
- электрическое напряжение [В] и частота [Гц] питания
- потребляемая электрическая мощность [Вт]
- номер бесплатной линии службы поддержки

При обращении в авторизованные центры сервисного обслуживания, необходимо указывать модель и заводской номер прибора.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1 Снимите упаковку и проверьте наличие всех компонентов прибора.

Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке в нижней части прибора, соответствует напряжению местной электрической сети.

Внимание!
Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 10 см от стен, предметов мебели или других приборов.

Внимание!
Категорически запрещено погружать корпус прибора, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости. Не наполняйте водой корзины, когда они вставлены в готовочную полость.

Внимание!
Перед установкой или снятием отдельных компонентов всегда отсоединяйте прибор от электропитания.

2 Поставьте прибор на ровную, устойчивую и прочную поверхность.

3 Полностью размотайте кабель электропитания.

Перед использованием прибора рекомендуется очистить все съемные части, которые будут контактировать с пищевыми продуктами. Используйте тканевую салфетку, смоченную раствором воды и деликатного моющего средства. Хорошо высушите. Антипригарные пластины и корзины можно мыть в посудомоечной машине.

RU

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Прибор оснащен двумя корзинами для готовки. Готовить пищевые продукты можно в обеих корзинах (см. параграф «Двойное приготовление») или только в одной из них (см. параграф «Одиночное приготовление»). Прибор работает только при условии, что обе корзины одновременно вставлены в готовочную полость, даже если одна из корзин пустая.

Антипригарные пластины позволяют усилить хрусткость пищевых продуктов. Использование антипригарных пластин не обязательно.

Перед приготовлением

- Если вы желаете усилить хрусткость пищевых продуктов, вставьте антипригарную пластину (C) в корзину (Рис. 3).

1 Поместите пищевые продукты в корзину (F) (Рис. 4). Не превышайте максимальный уровень. Максимальный уровень обозначен рельефной линией на внешней поверхности корзин (Рис. 5).

Не наливайте в корзину растительное масло.

2 Установите корзину в готовочную полость (G). Щелчок будет знаком правильной установки (Рис. 6).

Внимание!

Прежде чем включить прибор, убедитесь, что корзины установлены и зафиксированы правильно.

Прибор оснащен устройством, блокирующим его работу, если корзины неправильно вставлены в готовочную полость. На дисплее (B) появляется надпись «Pot».

3 Вставьте вилку в электрическую розетку (Рис. 7).
4 Нажмите кнопку включения/выключения (⏻) (Рис. 8).

При первом использовании прибор может издавать легкий запах и дым: это вполне нормальное явление, потому что на некоторые части нанесена смазка, и это явление вскоре прекратиться. Это никак не повлияет на правильную работу прибора.

Одиночное приготовление

1 Нажмите кнопку управления правой (R) или (L) левой корзиной, чтобы активировать приготовление в желаемой корзине.
2 Выберите предустановленную программу приготовления в соответствии с пищевыми продуктами, которые подлежат приготовлению (см. «Советы по приготовлению» с детальной информацией о программах).

В каждой программе по умолчанию предварительно задано время приготовления, но температуру и время приготовления можно задать вручную:

- Нажимайте кнопки TEMP + или - , чтобы настроить температуру готовки с шагом 5°C.
- Нажимайте кнопки TIME + или - , чтобы настроить время готовки с шагом 1 минута.

Для более быстрого выбора параметров настройки удерживайте нажатыми кнопки настройки времени и температуры готовки.

- Нажмите кнопку SHAKE (SHAKE), чтобы активировать звуковой сигнал, который напоминает перемешать пищевые продукты при достижении 2/3 общего времени приготовления.

3 Нажмите кнопку старт/пауза (⏯). Прибор начнет процесс приготовления пищевых продуктов.

Во время приготовления на дисплее (B) будут чередоваться отображение обратного отсчета времени и заданная температура. Чтобы изменить время или температуру во время приготовления, нажмите кнопку управления правой (R) или левой (L) корзиной, затем нажимайте кнопки + или - для настройки времени или температуры приготовления. Подтверждать изменение не нужно, через несколько минут изменение станет активным.

Прибор можно поставить на паузу во время работы, например, чтобы перемешать ингредиенты во время процесса приготовления.

Внимание!

Опасность ожогов. Не прикасайтесь к корзине и металлическим частям прибора.

При извлечении корзины из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.

- Нажмите кнопку старт/пауза (⏯). Прибор остановит процесс приготовления.
- Нажмите кнопку разблокировки (E) корзины (F) (Рис. 9). Возьмитесь за рукоятку (D) и извлеките используемую корзину из готовочной полости (G) (Рис. 10).
- Встряхните корзину, чтобы ингредиенты готовились равномерно.

RU

- Чтобы возобновить работу прибора, вставьте корзину в готовочную полость. Нажмите кнопку старт/пауза (⏵⏸).

Двойное приготовление

Функция двойного приготовления может использоваться для приготовления одного продукта в обеих корзинах или для одновременного приготовления разных продуктов.

Если вы желаете готовить в обеих корзинах один продукт, можно активировать функцию DUAL COOK, которая преобразует две готовочные зоны в одну. Эта функция идеально подходит для приготовления большого количества еды.

- Нажмите кнопку DUAL COOK (DUAL COOK). Иконки кнопок управления правой (R) и левой (L) корзины будут мигать.
- Выберите желаемую программу приготовления. Настройки будут применены к обеим корзинам.
- Нажмите кнопку старт/пауза (⏵⏸).

В качестве альтернативы, можно готовить разные продукты в двух корзинах:

- Выберите настройки приготовления для левой корзины, а затем – для правой. Следуйте процедуре, описанной в параграфе «Одиночное приготовление».

Выберите настройки приготовления на основе типа пищевых продуктов, помещенных в корзины.

Настройки приготовления, заданные для каждой из корзин, могут быть разными.

Прибор имеет функцию SYNC FINISH, которая позволяет синхронизировать время приготовления при приготовлении разных продуктов в двух корзинах. Таким образом приготовление продуктов завершится в одно время. Чтобы активировать функцию SYNC FINISH:

- Выберите разные настройки приготовления для двух корзин с помощью кнопок управления правой (R) и левой (L) корзины.
- Нажмите кнопку SYNC FINISH (SYNC FINISH). Прибор будет автоматически регулировать запуск процесса приготовления корзин. Приготовление продуктов завершится в одно время.
- Нажмите кнопку старт/пауза (⏵⏸).

Если была активирована функция SYNC FINISH и вы желаете перемешать ингредиенты во время приготовления, нажмите кнопку старт/пауза (⏵⏸), чтобы поставить на паузу оба процесса приготовления.

После приготовления

После завершения приготовления прибора издает несколько звуковых сигналов, и на дисплее появляется надпись «End». Если ингредиенты не готовы, достаточно поместить корзину обратно в готовочную полость и установить таймер еще на несколько минут.

- Чтобы прервать процесс приготовления вручную, нажмите кнопку включения/выключения (⏻).

Внимание!

Не прикасайтесь к корзинам, готовочной полости, антипригарным пластинам и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.

RU

⚠ Внимание!

Убедитесь в том, что приготовленные ингредиенты достаточно подрумянились и не почернели или покоричневели. Удалите с продуктов подгоревшие кусочки, если они есть.

Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из корзины.

1 Нажмите кнопку разблокировки (E) корзины (F) (Рис. 9). Возьмитесь за рукоятку (D) и извлеките используемую корзину из готовочной полости (G) (Рис. 10).
2 Выложите ингредиенты на блюдо. Подайте на стол.

Излишек растительного масла соберется на дне корзины.

После окончания процесса приготовления прибор снова готов к использованию для приготовления других продуктов.

Функция автоматического выключения

Данный прибор оснащен таймером. Когда таймер доходит до «0», звучит сигнал, и прибор автоматически выключается. Чтобы выключить прибор вручную, необходимо нажать кнопку включения/ выключения (⏻). Система вентиляции останавливается через несколько секунд.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для приготовления более мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.
Для приготовления большего количества ингредиентов требуется больше времени, а для меньшего количества ингредиентов – меньше.
Для достижения лучшего результата при приготовлении более мелких ингредиентов рекомендуется их перемешать по истечении половины времени приготовления.
Для приготовления хрустящего картофеля добавьте одну ложку растительного масла в свежий или замороженный картофель и используйте антипригарные пластины (C) из комплекта.
Снэки, предназначенные для приготовления в печи, также можно поджаривать в воздушной фритюрнице.
Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри приблизительно 1,2-1,7 кг.

Предустановленные программы

В следующей таблице представлены программы, предустановленные в панели управления с сенсорным дисплеем.
Каждому символу соответствует определенная программа приготовления. Программа настроена на температуру и время приготовления, рекомендованные на основе типа продукта. Время приготовления носит ориентировочный характер и зависит также от количества и толщины используемых ингредиентов. Предусмотрена возможность изменить время и температуру в предустановленных программах.

Программа		Время		Температура (°C)	
		По умолчанию	Интервал	По умолчанию	Интервал
	Замороженный картофель фри	15 мин	1-60 мин	200	60-200
	Бифштекс/красное мясо	20 мин	1-60 мин	190	120-200
	Рыба	15 мин	1-60 мин	180	120-200
	Морепродукты	12 мин	1-60 мин	160	120-200
	Свежий картофель	25 мин	1-60 мин	200	130-200
	Куриное мясо	25 мин	1-60 мин	190	120-200
	Сладости	30 мин	1-60 мин	160	120-200
	Высушивание	8 ч	1-24 ч	65	35-90

В следующей таблице приведены ориентировочные значения времени и температуры для разных пищевых продуктов:

Картофель фри (замороженный)	15-20 минут	200°
Картофель фри (свежий)	20-30 минут в зависимости от размеров картофеля	180° 200°
Фри (из овощей)	10-15 минут	200°
Крокеты	12-15 минут	190°
Куриные крокеты	10 минут	200°
Куриные бедрышки	20-25 минут	190°
Бифштекс	10-15 минут	190°
Тефтели	8 минут	180°
Омары	15-20 минут	160°
Пирог	20-30 минут	160°
Киш	25-30 минут	180°
Рыба	15-20 минут	160° 180°
Свиная отбивная	10-15 минут	200°
Спринг-роллы	10-15 минут	200°
Овощи	10-20 минут	180°
Морепродукты	10-12 минут	160°

RU

Функция разогрева

Чтобы предварительно разогреть прибор без ингредиентов или разогреть еду, нажмите кнопку программы для картофеля фри (), которая позволяет выбрать температуру приготовления, от 60 до 200 °C, и время приготовления, от 1 до 60 минут.

Функция высушивания

Функция высушивания () позволяет эффективно высушивать пищевые продукты для оптимального хранения. Горячий воздух свободно циркулирует внутри прибора, равномерно высушивая продукты с минимальной потерей полезных витаминов.

Эта функция может использоваться для высушивания фруктов, овощей, грибов, цветов и растений.

Перед началом процедуры высушивания вставьте в корзины две антипригарные пластины из комплекта поставки.

В следующей таблице приведены ориентировочные значения времени и температуры высушивания для разных пищевых продуктов:

Продукт	Температура	Время
Травы	35-40 °C	От 5 до 15/20 часов
Овощи	50-55 °C	
Фрукты	55-60 °C	
Рыба/мясо	65-70 °C	От 2 до 8 часов

Таймер может быть настроен максимум на 24 часа. Если высушивание требует более длительного периода времени, запрограммируйте прибор повторно после истечения времени программы.

RU

ЧИСТКА И УХОД

Внимание

Опасность поражения электрическим током. Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

Не наполняйте водой корзины, когда они вставлены в готовочную полость.

Внимание!

Отсоедините прибор и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.

Внимание!

Не используйте абразивные моющие средства или металлические инструменты, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.

Внимание!

Перед установкой или снятием отдельных компонентов всегда отсоединяйте прибор от электропитания.

Чистка прибора

Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
Чистите готовочную полость прибора неабразивной тканевой салфеткой, смоченной в теплой воде. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
Чистите нагревательные элементы прибора от остатков пищи сухой тканевой салфеткой.

Чистка компонентов

Антипригарные пластины и корзины изготовлены из антипригарного материала: матовость и следы, которые могут появится после длительного использования, считаются нормальным явлением и не влияют на процесс приготовления и вкус продуктов.

Антипригарные пластины и корзины можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия, рекомендуется мыть антипригарные пластины (C) и корзины (F) вручную. Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.
Чтобы размочить остатки еды в корзине, можно наполнить ее горячей водой. Добавьте несколько капель моющего средства. Оставьте на 10 минут. Помойте и вытрите насухо.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

В случае вывода прибора из эксплуатации необходимо отключить его от сети электропитания. Перед утилизацией прибора необходимо рассортировать его части в соответствии с видами материалов, использованных для изготовления прибора, а затем приступить к его утилизации, руководствуясь соответствующими положениями нормативных актов, принятых в стране эксплуатации устройства.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДОК

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в электрическую розетку.	Вставьте вилку в электрическую розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Не установлен таймер.	Нажмите кнопку TIME и задайте желаемое время приготовления. Нажмите кнопку старт/пауза (⏯), чтобы запустить приготовление.
	Корзина вставлена неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. Щелчок будет знаком правильной установки (Рис. 6).
Ингредиенты не готовы.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Нажмите кнопку TEMP и задайте более высокую температуру приготовления. См. книгу рецептов.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Нажмите кнопку TIME и задайте большее время приготовления. См. книгу рецептов.
Ингредиенты приготовились неравномерно.	Некоторые виды продуктов необходимо перемешивать несколько раз во время их приготовления.	Ингредиенты, расположенные сверху или закрытые другими, необходимо перемешивать во время их приготовления.
Жареные снэки не получаются хрустящими.	Вы используете вид снэков, которые должны готовится традиционными способами.	Используйте снэки, предназначенные для приготовления в печи, или смажьте их растительным маслом, прежде чем поместить в корзину.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.
Корзина полностью не вставляется в готовочную полость.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Корзина вставлена в готовочную полость неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. Щелчок будет знаком правильной установки (Рис. 6).

RU

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Из прибора выходит белый дым.	Выполняется приготовление жирных ингредиентов.	При приготовлении жирных ингредиентов в корзине собирается большее количество жира. Масло способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Это обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	В корзине присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.	Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих в корзине. Тщательно очистите корзину после использования.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, обжаривается неравномерно.	Используемый тип картофеля не подходит для фритюрницы.	Используйте свежий картофель и тщательно переворачивайте его во время приготовления.
	Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюрнице.	Сполосните картофель и смойте с него весь крахмал, проступивший на поверхности.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, не получается хрустящим сразу после извлечения из фритюрницы.	Образование хрустящей корочки на картофеле-фри зависит от количества воды, содержащейся в самом картофеле, а также количества масла, использованного при его приготовлении.	Перед добавлением масла как можно тщательней осушайте картофель снаружи.
		Нарежьте картофель более тонкой соломкой для получения более хрустящей корочки.
		Чтобы картофель получился более хрустящим, добавьте немного растительного масла.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.

RU

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.

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В~ 50-60Гц 1700Вт Класс I IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «РуМета»
Юридический адрес:127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6
Фактический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

RU

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.

فيما يتعلق بهذا الدليل

تم تصنيع الجهاز وفقًا للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. اقرأ هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام. استخدم الجهاز فقط للاستخدام الذي صُمم من أجله لتجنب الإصابات والأضرار المحتملة. احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك للاطلاع عليه في المستقبل. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضًا هذه التعليمات.
تم تمييز المعلومات الواردة في هذا الدليل بالرموز التالية التي تشير إلى:

خطر على الأطفال

تحذير يتعلق بالحروق

خطر بسبب الكهرباء

تنبيه – أضرار مادية

خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

الاستخدام المُخصص

يمكن استعمال الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، يمكن إضافة جرعات قليلة من السائل، مع التحقّق بعناية من أن الأطعمة الصلبة قد امتصت السائل قبل أن تسكب كمية أخرى منه. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز.
يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية.
لا تصرح الشركة المُصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته.
وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.

AR

الأخطار المتبقية

تنبيه!

خطر بسبب الكهرباء. لا تغمر الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.

تحذير يتعلق بالحروق. لا تلمس السلال، ومقصورة الطهي، والألواح المضادة للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.

تحذيرات السلامة

.اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال

- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل:
  - في أماكن الطهي المُخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب ، وأماكن العمل الأخرى
  - في المزارع
  - في الفنادق، ونُزل المبيت والإفطار، والبنيات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيب. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.

- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير مناسبة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لعدم التأثير سلبًا على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.
- يعد الجهاز مطابقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

⚠ خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال الذين تبلغ أعمارهم أقل من 8 سنوات بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز الواردة في هذا الدليل إلا إذا تم الإشراف عليهم.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائمًا عن متناول الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلّي في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

تحذير يتعلق بالاحتراق

- افصل الجهاز وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات النظافة والصيانة.
- لا تلمس السلال، ومقصورة الطهي، والألواح المضادة للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله.
- أمسك السلة من المقبض فقط واستخدم حاملات الأواني أو مناشف الصحون لإزالة السلة.
- لا تملأ السلة بالزيت. خطر الحريق.
- أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من مدخل الهواء. أبعد دائمًا اليدين والوجه عن مدخل الهواء.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- تنبيه: سطح ساخن.

⚠ خطر بسبب الكهرباء

- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المُحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يُطابق ذلك الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائمًا بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفّايات، ومكواة، ومشعّات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- لا تسحب مطلقًا كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامسًا للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.

AR

- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطفأ والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائمًا من المأخذ الكهربائي.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.

تنبيه – أضرار مادية

- ضع الجهاز على سطح ثابت وجاف.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جدًا أو بالقرب من اللهب المكشوف خوفًا من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة، أو ستائر).
- يجب ألا يلامس كابل الإمداد الكهربائي الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- فِكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- يجب عدم تغذية الجهاز من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- لا تقم أبدًا بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- أدخل المكوّنات دائمًا وفقط في السلال لكي تتجنّب التصاق الطعام بالمقاومات الكهربائية.
- تحقق دائمًا من إدخال السلال بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا دون إدخال السلال في مقصورة الطهي.
- لا تملأ السلة أبدًا بما يزيد عن مستوى الحد الأقصى.
- لا تضع أبدًا أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرضًا للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- بعد فصل قابس الإمداد الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب أن يتم تنظيف الجهاز فقط بواسطة قطعة قماش غير كاشطة ورطبة مع إضافة قطرات قليلة من منظف محايد غير أكّال.
- لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.

خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- لا تحرك الجهاز دون إزالة الطعام من السلال.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض، أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه، أو في حالة تسرب الماء منه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب. يجب أن يقوم بتنفيذ كافة التصليحات، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد الكهربائي، مركز دعم أريتي "Ariete" فقط أو فنيو أريتي "Ariete" المرخصين، من أجل تجنب كافة المخاطر.

للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقًا لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم EU/2012/19، يرجى قراءة النشرة الخاصة لهذا الغرض، والمرفقة مع المنتج.

- **احتفظ دائمًا بهذه التعليمات.**

AR

وصف الجهاز

A - جسم الجهاز
B - شاشة تعمل باللمس
C - ألواح مقاومة للالتصاق
D - مقابض السلال
E - أزرار تحرير السلال
F - السلال
G - مقصورة الطهي
H - كابل الإمداد الكهربائي
I - مدخل الهواء

وصف الشاشة التي تعمل باللمس (الشكل 2)

برنامج طهي مُعدة مُسبقًا		
	الزر	
	بطاطس مقلية مُجمدة	
	شريحة لحم/لحم أحمر	
	سمك	
	القشريات البحرية	
	بطاطس طازجة	
	دجاج	
	حلويات	
	تجفيف الأطعمة	
مفاتيح الوظائف		
	الوصف	**الزر**
	يسمح ببدء الطهي أو إيقافه مؤقتًا.	زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت
SYNC FINISH	يسمح بمزامنة مدد الطهي المختلفة للسلتين، من أجل إنهاء الطهي في نفس الوقت.	زر SYNC FINISH
SHAKE	يسمح بتنشيط أو إلغاء تنشيط التنبيه الصوتي الذي يشير إلى رج أو خلط الطعام عندما يصل الجهاز إلى 2/3 مدة الطهي الإجمالية.	زر SHAKE
DUAL COOK	يسمح بتطبيق نفس الإعدادات المختارة للسلة الأولى على السلة الثانية. وهكذا تصبح منطقتا طهي منطقة واحدة، ممتازة لكميات كبيرة من الطعام.	زر DUAL COOK
	يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	زر التشغيل/إيقاف التشغيل

AR

L	يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسلة اليسرى.	زرّ التحكم في السلّة اليسرى
R	يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسلة اليمنى.	زرّ التحكم في السلّة اليمنى
+ TEMP −	يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار+ أو - لزيادة أو تقليل درجة الحرارة الطهي.	زر TEMP
+ TIME −	يسمح بضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار+ أو - لزيادة أو تقليل مدة الطهي.	زر TIME

بيانات فنية

تحتوي بطاقة البيانات الموجودة أسفل قاعدة استناد الجهاز على البيانات التالية المتعلقة بتعريف الجهاز:

- الشركة المُصنعة وعلامة جودة الاتحاد الأوروبي CE
- الموديل [Mod.]
- الرقم المسلسل [SN]
- جهد الشبكة الكهربائية [فولت V] والتردد [هرتز Hz]
- القدرة الكهربائية المستهلكة [وات W]
- الرقم المجاني لخدمة الدعم

في حالة مراجعة مركز صيانة مرخص، يرجى ذكر الموديل والرقم المسلسل.

قبل الاستعمال

1 قم بإزالة مواد التغليف وتحقق من وجود جميع المكونات.

تحقق من أن الجهد المُحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يُطابق ذلك الخاص بالشبكة المحلية.

تنبيه!

ضع الجهاز على مسافة 10 سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.

تنبيه!

لا تغمر أبدًا جسم الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى. لا تملأ السلال بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.

تنبيه!

افصل الجهاز دائمًا قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.

2 ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.

3 فكّ كابل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

قبل استخدام الجهاز، يُنصح بتنظيف جميع الأجزاء القابلة للفك والتي ستتلامس مع الطعام. استخدم قطعة قماش مبللة بالماء الدافئ ومنظف لطيف. جفف جيدًا. يمكن غسل الألواح المضادة للالتصاق والسلال داخل غسّالة الصحون.

تعليمات الاستعمال

إن الجهاز مزود بسلتي طهي. يمكن طهي الأطعمة في كلتا السلتين (راجع فقرة "الطهي المزدوج")، أو استخدام واحدة

فقط (انظر فقرة "الطهي الفردي"). يعمل الجهاز فقط عند إدخال كلتا السلتين بشكل صحيح في مقصورة الطهي، حتى لو كانت إحداهن فارغة.

تسمح الألواح المضادة للالتصاق بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام الألواح المضادة للالتصاق أمرًا اختياريًا.

قبل الطهي

- إذا كنت ترغب في زيادة قرمشة الأطعمة، أدخل اللوح المضاد للالتصاق (C) في السلة (الشكل 3).

1 ضع الأطعمة في السلة (F) (الشكل 4). لا تتجاوز المستوى الأقصى. يشار إلى المستوى الأقصى بالخط البارز على السطح الخارجي للسلال (الشكل 5).

لا تملأ السلة بالزيت.

2 أدخل السلة في مقصورة الطهي (G). يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 6).

تنبيه!

تحقق من إدخال وتثبيت السلال بشكل صحيح قبل تشغيل الجهاز.

إن الجهاز مزوّد بآلية تمنع تشغيله إذا كانت السلال غير مدخلة بالشكل الصحيح في مقصورة الطهي. تظهر كلمة "Pot" على الشاشة التي تعمل باللمس (B).

3 ادخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي (الشكل 7).

4 اضغط على زرّ التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻) (الشكل 8).

عند أول استخدام، قد تنبعث من الجهاز رائحة خفيفة ودخان قليل: هذه ظاهرة طبيعية تمامًا لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلًا، وبعد فترة قصيرة تختفي هذه الظاهرة. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

طهي فردي

1 اضغط على زر التحكم في السلة اليمنى (R) أو اليسرى (L) لتنشيط الطهي في السلة المطلوبة.

2 اختر برنامج الطهي المعد مُسبقًا، بناء على نوع الأطعمة المراد طهيها (انظر "نصائح التحضير" لمعرفة تفاصيل البرامج).

يحتوي كل برنامج معد مسبقًا على مدة طهي افتراضية، ولكن يمكنك ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا:

- اضغط على الأزرار TEMP + أو - لضبط درجة حرارة الطهي، بفواصل 5 درجات مئوية.
- اضغط على الأزرار TIME + أو - لضبط مدة الطهي، بفواصل 1 دقيقة.

لزيادة سرعة الاختيار، اضغط على أزرار ضبط مدة ودرجة حرارة الطهي.

- اضغط على الزر SHAKE (SHAKE) لتفعيل التنبيه الصوتي الذي يشير إلى رج أو خلط الطعام عندما يصل الجهاز إلى 2/3 مدة الطهي الإجمالية.

3 اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏯). يبدأ الجهاز بطهي الأطعمة.

أثناء عملية الطهي، يظهر على الشاشة (B) بشكل متناوب المدة، التي تنقص، ودرجة الحرارة المختارة. لتعديل المدة ودرجة الحرارة أثناء الطهي، اضغط على زر التحكم في السلة اليمنى (R) أو اليسرى (L)، ثم اضغط على الأزرار + أو - لضبط مدة أو درجة حرارة الطهي. ليس من الضروري التأكيد بعد التعديل، بعد بضع دقائق سيكون التعديل نشطًا.

يمكن إيقاف الجهاز بشكل مؤقت أثناء العمل، على سبيل المثال من أجل خلط المكوّنات أثناء عملية الطهي.

تنبيه!

خطر الإصابة بحروق. لا تلمس السلة والأجزاء المعدنية للجهاز.

عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.

AR

- اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏯). يوقف الجهاز عملية الطهي.
- اضغط زرّ تحرير (E) السلة (F) (الشكل 9). أمسك المقبض (D) وقم بإزالة السلة التي تستخدمها من مقصورة الطهي (G) (الشكل 10).
- قم برج السلة من أجل طهي المكوّنات بشكل متجانس.
- لاستئناف عمل الجهاز، أدخل السلة في مقصورة الطهي. اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏯).

الطهي المزدوج

يمكن استخدام وظيفة الطهي المزدوج لطهي نفس الطعام في كلتا السلتين، أو لطهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت.

إذا كنت ترغب في طهي نفس الطعام في كلتا السلتين، فيمكنك تنشيط وظيفة الطهي المزدوج "DUAL COOK" التي تحول منطقتي طهي إلى منطقة واحدة، ممتازة لطهي كميات كبيرة من الطعام.

- اضغط على زر أقصى قرمشة "DUAL COOK" (DUAL COOK). تومض أيقونات أزرار التحكم في السلّة اليمنى (R) واليسرى (L).
- اختر برنامج الطهي المرغوب. سيتم تطبيق الإعدادات على كلتا السلتين.
- اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏯).

بدلًا من ذلك، يمكن طهي أطعمة مختلفة في السلتين:

- اختر إعدادات الطهي للسلة اليسرى ثم للسلة اليمنى. اتبع الإجراء الموضح في فقرة "الطهي الفردي".

اختر إعدادات الطهي وفقًا لنوع الطعام الموجود في كل سلة.

قد تكون إعدادات الطهي المختارة مختلفة للسلتين.

الجهاز مزود بوظيفة SYNC FINISH، للسماح بمزامنة مدد الطهي عندما تريد طهي أطعمة مختلفة في السلتين. بهذه الطريقة سينتهي طهي الطعام في نفس الوقت. لتنشيط وظيفة أقصى قرمشة "SYNC FINISH":

- اختر إعدادات الطهي المختلفة للسلتين، باستخدام أزرار التحكم في السلة اليمنى (R) واليسرى (L).
- اضغط على زر أقصى قرمشة "SYNC FINISH" (SYNC FINISH). سينظم الجهاز تلقائيًا بدء عملية الطهي للسلتين. سينتهي طهي الطعام في نفس الوقت.
- اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏯).

إذا قمت بتنشيط وظيفة SYNC FINISH وتريد خلط المكونات أثناء الطهي، اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏯) لإيقاف عمليتي الطهي مؤقتًا.

AR

بعد الطهي

عند انتهاء مدة الطهي، يصدر الجهاز أصوات صفير وتظهر الكتابة "End" على الشاشة. إذا كانت المكوّنات غير جاهزة، يكفي إعادة إدخال السلة في مقصورة الطهي وضبط المؤقت لبضع دقائق.

- لإيقاف عملية الطهي يدويًا، اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل(⏻).

تنبيه!

لا تلمس السلال، ومقصورة الطهي، والألواح المضادة للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.

تنبيه!

تأكد من أن المكوّنات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

لا تستخدم أدوات معدنية لإزالة الطعام من السلة.

1 اضغط زرّ تحرير (E) السلة (F) (الشكل 9). أمسك المقبض (D) وقم بإزالة السلة التي تستخدمها من مقصورة الطهي (G) (الشكل 10).
2 ضع الأطعمة في صحن. قدّم الطعام على الطاولة.

تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة.

عند انتهاء عملية الطهي، يمكن إعادة استعمال الجهاز فورًا لتحضير أطعمة أخرى.

وظيفة إيقاف التشغيل الذاتي

هذا الجهاز مزوّد بمؤقت. عندما يصل المؤقت إلى "0"، يصدر صوت عن الجهاز، ثم يُطفأ بشكل تلقائي. لإطفاء الجهاز يدويًا، اضغط على زرّ التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻). يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.

نصائح التحضير

تحتاج المكوّنات الأصغر حجمًا إلى مدة أقلّ للطهي مقارنة بالمكوّنات الكبيرة.
تتطلب الكميات الكبيرة من المكوّنات وقت إعداد أطول، بينما المكوّنات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقلّ.
اخلط المكوّنات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة.
للحصول على نتيجة أكثر قرمشة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمّدة واستخدم الألواح المضادة للالتصاق (C) المرفقة.
يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن في المقلاة الهوائية.
الكمية المناسبة لإعداد البطاطس المقرمشة هي 1,2-1,7 كجم تقريبًا.

البرامج المضبوطة مسبقًا

يُبيّن الجدول التالي البرامج المضبوطة مسبقًا والموجودة في الشاشة التي تعمل باللمس.
يمثل كل رمز برنامج طهي. البرنامج مضبوط مُسبقًا على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناء على نوع الطعام.
تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضًا على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل المدة ودرجة الحرارة وكذلك برامج الطهي المضبوطة مسبقًا.

البرنامج		المدة		درجة الحرارة (مئوية)	
		الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني
	بطاطس مقلية مُجمدة	15 دقيقة	1-60 دقيقة	200	60-200
	شريحة لحم/لحم أحمر	20 دقيقة	1-60 دقيقة	190	120-200
	سمك	15 دقيقة	1-60 دقيقة	180	120-200
	القشريات البحرية	12 دقيقة	12 دقيقة	160	120-200
	بطاطس طازجة	25 دقيقة	1-60 دقيقة	200	130-200
	دجاج	25 دقيقة	1-60 دقيقة	190	120-200
	حلويات	30 دقيقة	1-60 دقيقة	160	120-200
	التجفيف	8 ساعات	1-24 ساعة	65	35-90

AR

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

بطاطس مقليّة (مجمّدة)	15 - 20 دقيقة	200 درجة مئوية
بطاطس مقليّة (طازجة)	20 - 30 دقيقة حسب تقطيع البطاطس	180 درجة مئوية 200 درجة مئوية
مقالي (خضروات)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
كروكيت	12 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كروكيت الدجاج	10 دقائق	200 درجة مئوية
أفخاذ دجاج	20 - 25 دقيقة	190 درجة مئوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كرات لحم	8 دقائق	180 درجة مئوية
قُريدس	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
كعكة	20 - 30 دقيقة	160 درجة مئوية
كيش	25 - 30 دقيقة	180 درجة مئوية
سمك	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية 180 درجة مئوية
شريحة لحم خنزير	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
خضروات	10 - 20 دقيقة	180 درجة مئوية
القشريات البحرية	10 - 12 دقيقة	160 درجة

AR

وظيفة التسخين

لتسخين الجهاز بشكل مسبق بدون مكونات أو لإعادة تسخين الطعام، اضغط على زر برنامج البطاطس المقلية (🍟) الذي يسمح بتحديد درجة حرارة الطهي بين 60 و200 درجة مئوية، ومدة الطهي من 1 إلى 60 دقيقة.

وظيفة التجفيف

تسمح وظيفة التجفيف (🍃) بتجفيف الأطعمة بشكل فعال لحفظها على النحو الأمثل. يدور الهواء الساخن بحرية داخل الجهاز، وهكذا تجف الأطعمة بشكل متجانس وبأقل قدر من فقدان الفيتامينات الصحية.

يمكن استخدام هذه الوظيفة للاستمتاع بمذاق الفواكه، والخضروات، والفطر، أو لتجفيف الزهور والنباتات.

قبل الشروع في التجفيف، أدخل اللوحين المضادين للالتصاق المرفقين في السلال.

يوضح الجدول التالي مدد ودرجات حرارة التجفيف التقديرية لأنواع الطعام المختلفة:

الأطعمة	درجة الحرارة	المدة
الأعشاب	35-40 درجة مئوية	من 5 ساعات إلى 15/20 ساعة
خضروات	50-55 درجة مئوية	
الفواكه	55-60 درجة مئوية	
سمك/لحم	65-70 درجة مئوية	من ساعتين إلى 8 ساعات

يمكن ضبط المؤقت إلى 24 ساعة. إذا استغرق التجفيف وقتًا أطول، أعد برمجة الجهاز بعد انقضاء الوقت المحدد.

التنظيف والصيانة

تنبيه
خطر التعرض إلى صدمة كهربائية. لا تغمر الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
لا تملأ السلال بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.

تنبيه!
افصل الجهاز وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات النظافة والصيانة.

تنبيه!
لا تستعمل منظّفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنّب خدش وتلف طبقة الطلاء الخارجي. لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.

تنبيه!
افصل الجهاز دائمًا قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.

تنظيف الجهاز
نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافّة.
قم بتنظيف مقصورة طهي الجهاز بواسطة قطعة قماش غير كاشطة، مُبللة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافّة.
نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافّة لإزالة بقايا الطعام عنها.

تنظيف المكونات
صُنعت الألواح المضادة للالتصاق والسلال من مادة غير لاصقة: اللون الباهت والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر على طهي الأطعمة ومذاقها.
يمكن غسل الألواح المضادة للالتصاق والسلال داخل غسّالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للالتصاق، يوصى بغسل الألواح المضادة للالتصاق (C) والسلال (F) يدويًا. استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة.
لتقليل التصاق بقايا الطعام بالسلة، يمكن ملئ السلة بماء ساخن. أضف بضع القطرات من المنظّف. اتركه يتفاعل لمدة 10 دقائق. اغسل وجفّف.

إيقاف الماكينة عن العمل
في حالة إيقاف الجهاز عن الخدمة، يجب فصله كهربائيًا. في حالة التخلّص من الجهاز بعد انتهاء حياته، يجب فصل المواد المستخدمة في تصنيعه عن بعضها والتخلص منها حسب تركيبتها وحسب أحكام القوانين السارية في بلد الاستعمال.

AR

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	اضغط على الزر TIME واضبط مدة الطهي المرغوبة. اضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏯) لبدء عملية الطهي.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلّة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 6).
المكوّنات ليست جاهزة.	كمية المكوّنات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكوّنات أقل في السلّة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط على زر TEMP واضبط درجة حرارة طهي أعلى. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على الزر TIME واضبط مدة طهي أكبر. انظر كتاب الوصفات.
المكوّنات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكوّنات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكوّنات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلّة.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
لا تدخل السلة بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكوّنات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكوّنات أقل في السلّة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	لم يتم ادخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل السلّة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 6).
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكوّنات غنية بالدهون.	عند تحضير مكوّنات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في السلة. يتّولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تتبقى في السلة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت الموجود في السلة. نظّف السلة بعناية بعد الاستعمال.

AR

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من تقليبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطس قبل قليها.	أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
لم تصبح البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع مقرمشة بمجرد خروجها من المقلاة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموجودة في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيدًا قبل إضافة الزيت.
		قطّع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف كمية أكثر قليلًا من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.

AR

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Прилад створений із дотриманням вимог діючих європейських стандартів та захищений у всіх потенційно небезпечних для користувача місцях. Уважно прочитайте цей посібник перед використанням. Використовуйте прилад виключно за цільовим призначенням, для якого він був розроблений, щоб запобігти нещасним випадкам і заподіянню шкоди. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу пам'ятайте, що разом з приладом повинна бути передана і ця інструкція. Інформація, викладена у цьому посібнику, має наступні умовні позначення, які означають:

Небезпека для дітей

Застереження про опіки

Небезпека, пов'язана з електричним струмом

Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

ЦІЛЬОВЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Прилад може використовуватися для приготування твердих харчових продуктів. Не використовуйте прилад для приготування рідких харчових продуктів. Якщо процес приготування вимагає додавання невеликої кількості рідини, додавайте її з обережністю. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину. Додавання надлишкової кількості рідини може призвести до її витоку із подальшим пошкодженням приладу.
Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.
Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу.
Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

UA

ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

Увага!
Небезпека, пов'язана з електричним струмом. Не занурюйте прилад у воду або у інші рідини.

Застереження про небезпеку опіків. Не торкайтеся до кошиків частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та в умовах, близьких до домашніх, як наприклад:

- на кухнях, призначених для персоналу магазинів, офісів та інших професійних закладів;
- у господарствах;
- у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання постояльцями).

• Виробник відхиляє відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
• Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
• Щоб не порушити безпечність приладу, використовуйте виключно оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
• Прилад відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

⚠ Небезпека для дітей

• Приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальної особи або якщо пройшли належний інструктаж та усвідомлюють ризики, пов'язані з використанням приладу.
• Дітям забороняється гратися з приладом.
• Операції очистки і технічного обслуговування, описані у цьому посібнику, не повинні виконуватися дітьми, які не досягли віку старше 8 років і не перебувають під наглядом.
• Тримайте прилад та кабель живлення недоступними для дітей віком менше 8 років.
• Не залишайте кабель живлення звисати у місцях, де його може схопити дитина.
• Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися до гарячих частин.
• Не залишайте елементи упаковки у зоні досяжності для дітей, оскільки ці матеріали є потенційним джерелом небезпеки.
• Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини приладу, які можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.

Застереження про опіки

- Від'єднайте прилад від розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Не торкайтеся до кошиків частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення.
- Беріть кошик тільки за ручку і використовуйте прихватки або ганчірки, щоб дістати кошик.
- Не заповнюйте кошик рослинною олією. Небезпека пожежі.
- Під час використання гаряче повітря і пар виходять з повітрозабірника. Не наближайте руки і обличчя до повітрозабірника.
- Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Увага: гаряча поверхня.

Небезпека, пов'язана з електричним струмом

- Перш ніж під'єднати прилад до електричної мережі, переконайтеся, що напруга, що вказана на табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.
- Використання електричних подовжувачів, несхвалених виробником приладу, може призвести до збитків або пожежі.
- Завжди підключайте прилад до розетки із заземленням.
- Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п.) у ту ж саму електричну розетку. Небезпека електричного перевантаження.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від'єднати вилку від електричної розетки.
- Не допускайте потрапляння води на частини під напругою: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Не дозволяйте кабелю живлення контактувати із гострими предметами або краями.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не контактував з гарячими поверхнями.
- Всі операції чистки і технічного обслуговування повинні виконуватися на вимкненому і від'єднаному від електричної розетки приладі.
- Не занурюйте прилад у воду або у інші рідини.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або босоніж.
- Якщо прилад не використовується, навіть протягом коротких періодів часу, вимкніть його і від'єднайте вилку кабелю живлення від електричної розетки.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.

Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

- Розташуйте прилад на стійкій і сухій поверхні.
- Не ставте прилад на дуже гарячі поверхні або поблизу джерел відкритого вогню, щоб уникнути пошкодження обшивки корпусу.
- Не ставте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими частинами приладу.
- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Прилад не повинен живитися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Не закривайте повітрозабірник під час роботи приладу, щоб запобігти матеріальним збиткам і/або перегріву приладу.
- Насипайте інгредієнти завжди і тільки у кошик, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно вставлені кошики.
- Не використовуйте прилад, не вставивши кошики у готувальний відсік.
- Забороняється наповнювати кошик вище максимального рівня.
- Ніколи не ставте предмети зверху на прилад.
- Не вмикайте прилад для роботи, якщо він порожній.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (наприклад, дощ, сонце).
- Після того, як вилка електричного живлення була від'єднана і гарячі частини приладу охолонули, прилад можна чистити виключно неабразивною ганчіркою, злегка змоченою у водяному розчині декількох капель нейтрального і неагресивного мийного засобу.
- Забороняється використовувати розчинники, здатні пошкодити пластик.

Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з кошиків.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом до електричної розетки.
- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.

UA

- Прилад не повинен використовуватися після падіння, якщо присутні ознаки пошкоджень або з нього витікає вода. Забороняється користуватися приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включно з заміною кабелю живлення, повинні виконуватися виключно сервісним центром «Ariete» або уповноваженими технічними спеціалістами «Ariete», щоб запобігти будь-яким ризикам.

Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальну пам'ятку, що додається до виробу.

• ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

ОПИС ПРИЛАДУ

A - Корпус приладу
B - Сенсорний дисплей
C - Антипригарні пластини
D - Ручки кошиків
E - Кнопки розблокування кошиків
F - Кошики
G - Готувальний відсік
H - Кабель живлення
I - Повітрозабірник

ОПИС СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ (РИС. 2)

ТИПОВІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ	
	Кнопка
	Заморожена картопля фрі
	Біфштекс/червоне м'ясо
	Риба
	Ракоподібні
	Свіжа картопля
	Курятина
	Солодощі
	Висушування продуктів

UA

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ		
	Кнопка	**Опис**
	Кнопка старт/пауза	Ця кнопка дозволяє запустити або поставити на паузу приготування.
SYNC FINISH	Кнопка SYNC FINISH	Ця кнопка дозволяє синхронізувати різний час приготування для двох кошиків, щоб завершити приготування в один момент.
SHAKE	Кнопка SHAKE	Ця кнопка дозволяє ввімкнути або вимкнути звуковий сигнал, який сповіщає про необхідність перемішати їжу, коли прилад досяг 2/3 загального часу приготування.
DUAL COOK	Кнопка DUAL COOK	Ця кнопка дозволяє застосувати до другого кошика такі ж налаштування, які були обрані для першого кошика. Таким чином дві зони приготування стають однією, ця функція ідеально підходить для приготування великої кількості їжі.
	Кнопка ввімкнення/вимкнення	Ця кнопка дозволяє ввімкнути або вимкнути прилад.
L	Кнопка керування лівим кошиком	Ця кнопка дозволяє вибирати бажані налаштування приготування для лівого кошика.
R	Кнопка керування правим кошиком	Ця кнопка дозволяє вибирати бажані налаштування приготування для правого кошика.
+ TEMP −	Кнопка TEMP	Ця кнопка дозволяє вручну задавати температуру приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення температури приготування.
+ TIME −	Кнопка TIME	Ця кнопка дозволяє вручну задавати час приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення часу приготування.

UA

Ідентифікаційні дані

На табличці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні данні приладу:

- виробник і маркування CE
- модель [Mod.]
- серійний № [SN]
- електрична напруга живлення [В] і частота [Гц]
- споживана потужність [Вт]
- номер безкоштовної сервісної лінії

У випадку можливого звернення до авторизованих Сервісних центрів вкажіть модель і серійний номер.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1 Зніміть пакувальний матеріал і перевірте наявність всіх компонентів.

Переконайтеся, що напруга, що вказана на табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.

Увага!
Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів або інших приладів.

Увага!
Категорично забороняється занурювати корпус приладу, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини. Не наповнюйте водою кошики, коли вони вставлені у готувальний відсік.

Увага!
Завжди від'єднуйте прилад, перш ніж встановлювати або знімати окремі компоненти.

2 Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.

3 Повністю розмотайте кабель живлення.

Перед використанням приладу рекомендується почистити всі знімні частини, що будуть контактувати з харчовими продуктами. Використовуйте тканинну серветку, змочену теплою водою з мийним засобом. Добре висушіть. Антипригарні пластини і кошики можна мити у посудомийній машині.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Прилад оснащений двома кошиками для приготування їжі. Готувати їжу можна одночасно у двох кошиках (див. параграф «Подвійне приготування») або тільки в одному (див. параграф «Одинарне приготування»). Прилад працює тільки за умови, що обидва кошики правильно вставлені у готувальний відсік, навіть якщо один з кошиків порожній.

Антипригарні пластини дозволяють збільшити хрусткість страв. Використання антипригарних пластин є факультативним.

UA

Перед приготуванням

- Якщо ви бажаєте збільшити хрусткість продуктів, вставте антипригарну пластину (C) у кошик (Рис. 3).

1 Покладіть продукти у кошик (F) (Рис. 4). Не перевищуйте максимальний рівень. Максимальній рівень позначений рельєфною лінією на зовнішній поверхні кошиків (Рис. 5).

Не заповнюйте кошик рослинною олією.

2 Вставте кошик у готувальний відсік (G). Характерний звук «клац» свідчитиме про правильну установку (Рис. 6).

Увага!
Перш ніж вмикати прилад переконайтеся, що кошики правильно встановлені і заблоковані.

Прилад оснащений пристроєм, який блокує його роботу, якщо кошики неправильно встановлені у готувальний відсік. На дисплеї (B) з'явиться напис «Pot».

3 Вставте вилку в електричну розетку (Рис. 7).
4 Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻) (Рис. 8).

Під час першого використання прилад може виділяти легкий запах та дим: це цілком нормальне явище, адже деякі частини були злегка змащені. Скоро це явище зникне. Це не матиме жодного впливу на роботу приладу.

Одинарне приготування

1 Натисніть кнопку керування правим (R) або лівим (L) кошиком, щоб активувати приготування у бажаному кошику.
2 Виберіть одну із типових програм приготування відповідно до продуктів, які потрібно приготувати (див. «Поради з приготування» з детальною інформацією про програми).

Кожна типова програма має стандартний час приготування, але температуру і час приготування можна змінити вручну:

- Натискайте кнопки TEMP + або - , щоб встановити температуру приготування із кроком налаштування 5°C.
- Натискайте кнопки TIME + або - , щоб встановити час приготування із кроком налаштування 1 хвилина.

Щоб пришвидшити процес налаштування, утримуйте натисненими кнопки налаштування часу і температури приготування.

- Натисніть кнопку SHAKE (SHAKE), щоб активувати звуковий сигнал, який нагадує про необхідність перемішати продукти, коли прилад досягає 2/3 загального часу приготування.

3 Натисніть кнопку старт/пауза (⏯). Прилад почне готувати продукти.

Під час приготування на дисплеї (B) по черзі будуть відображатися зворотній відлік часу та задана температура. Щоб змінити час або температуру приготування під час процесу приготування, натисніть кнопку керування правим (R) або лівим (L) кошиком, а потім натискайте кнопки + або - налаштування часу або температури приготування. Внесену зміну не потрібно підтверджувати, через декілька хвилин зміна стане активною.

Прилад можна поставити на паузу під час роботи, наприклад, щоб перемішати інгредієнти під час процесу приготування.

UA

Увага!

Небезпека опіків. Не торкайтеся до кошиків і металічних частин приладу.

Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.

- Натисніть кнопку старт/пауза (⏯). Прилад зупинить процес приготування.
- Натисніть кнопку розблокування (E) кошика (F) (Рис. 9). Візьміться за ручку (D) і дістаньте використовуваний кошик з готувального відсіку (G) (Рис. 10).
- Потрясіть кошик, щоб інгредієнти готувалися рівномірно.
- Щоб поновити роботу приладу, вставте кошик у готувальний відсік. Натисніть кнопку старт/пауза (⏯).

Подвійне приготування

Функція подвійного приготування може використовуватися для приготування одного продукту в обох кошиках або для одночасного приготування різних продуктів.

Якщо ви бажаєте приготувати однаковий продукт в обох кошиках, можна активувати функцію DUAL COOK, яка об'єднує дві зони готування в одну. Ця функція ідеально підходить для приготування великої кількості їжі.

- Натисніть кнопку DUAL COOK (DUAL COOK). Іконки кнопок керування правим (R) і лівим (L) кошиком будуть блимати.
- Виберіть бажану програму приготування. Налаштування застосуються до обох кошиків.
- Натисніть кнопку старт/пауза (⏯).

У якості альтернативи можна готувати різні продукти у двох кошиках:

- Виберіть налаштування приготування для лівого кошика, а потім для правого кошика. Дотримуйтесь процедури, що описана у параграфі «Одинарне приготування».

Виберіть налаштування приготування відповідно до типу харчових продуктів, покладених у кожен з кошиків.

Для кожного з кошиків можна обрати різні налаштування приготування.

Прилад має функцію SYNC FINISH, яка дозволяє синхронізувати час приготування під час приготування різних продуктів у двох кошиках. Таким чином приготування продуктів закінчиться одночасно. Для активації SYNC FINISH:

- Виберіть різні налаштування приготування для двох кошиків за допомогою кнопок керування правим (R) і лівим (L) кошиком.
- Натисніть кнопку SYNC FINISH (SYNC FINISH). Прилад буде автоматично регулювати запуск процесу приготування у двох кошиках. Приготування продуктів закінчиться одночасно.
- Натисніть кнопку старт/пауза (⏯).

Якщо була активована функція SYNC FINISH і потрібно перемішати інгредієнти під час приготування, натисніть кнопку старт/пауза (⏯), щоб поставити на паузу обидва процеси приготування.

Після приготування

Після завершення приготування прилад подає декілька звукових сигналів, а на дисплеї з'являється напис «End». Якщо інгредієнти не готові, достатньо помістити кошик назад у готувальний відсік і встановити таймер на декілька хвилин.

- Щоб вручну зупинити процес приготування, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻).

UA

Увага!

Не торкайтеся до кошиків частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

Увага!

Переконайтеся, що приготовані приладом інгредієнти мають золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з продуктів можливі підгорілі шматочки.

Не використовуйте металеві інструменти, щоб дістати продукти з кошика.

1 Натисніть кнопку розблокування (E) кошика (F) (Рис. 9). Візьміться за ручку (D) і дістаньте використовуваний кошик з готувального відсіку (G) (Рис. 10).
2 Насипте інгредієнти у тарілку. Подайте на стіл.

Надлишок олії залишиться на дні кошика.

Після завершення приготування, прилад можна зразу використовувати повторно для приготування інших продуктів.

Функція автоматичного вимкнення

Цей прилад оснащений таймером. Коли таймера досягає «0», прилад подає звуковий сигнал і автоматично вимикається. Щоб вимкнути прилад вручну, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻). Система вентиляції зупиниться через декілька секунд.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Менші інгредієнти потребують трохи коротшого часу приготування, у порівнянні з більшими інгредієнтами.

Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість – коротшого часу приготування.

Для оптимізації фінального результату і забезпечення рівномірності приготування, перемішайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.

Щоб приготувати хрустку картоплю, додайте одну ложку олії до свіжої або замороженої картоплі та використовуйте антипригарні пластини (C) з комплекту.

Закуски, що готуються у печі, можна також приготувати у повітряній фритюрниці.

Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі становить приблизно 1,2 - 1,7 кг.

Типові програми

У наступній таблиці зображені типові програми, присутні у панелі керування з сенсорним дисплеєм.

Кожен символ позначає програму приготування. Кожна програма має налаштування температури і часу приготування, рекомендовані на основі типу харчового продукту. Час приготування орієнтовний, тобто залежить також від товщини і кількості інгредієнтів для приготування. Значення температури і часу у типових програмах можна змінювати.

Програма		**Час**		**Температура (°C)**	
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал
	Заморожена картопля фрі	15 хв	1-60 хв	200	60-200
	Біфштекс/червоне м'ясо	20 хв	1-60 хв	190	120-200
	Риба	15 хв	1-60 хв	180	120-200
	Ракоподібні	12 хв	1-60 хв	160	120-200
	Свіжа картопля	25 хв	1-60 хв	200	130-200
	Курятина	25 хв	1-60 хв	190	120-200
	Солодощі	30 хв	1-60 хв	160	120-200
	Висушування	8 год	1-24 год	65	35-90

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для різних типів продуктів:

Картопля фрі (заморожена)	15-20 хвилин	200°
Картопля фрі (свіжа)	20-30 хвилин у залежності від розміру картоплі	180° 200°
Фрі (з овочів)	10-15 хвилин	200°
Крокети	12-15 хвилин	190°
Крокети з курятини	10 хвилин	200°
Курячі стегна	20-25 хвилин	190°
Біфштекс	10-15 хвилин	190°
Тюфтелі	8 хвилин	180°
Креветки	15-20 хвилин	160°
Пиріг	20-30 хвилин	160°
Кіш	25-30 хвилин	180°
Риба	15-20 хвилин	160° 180°
Відбивна із свинини	10-15 хвилин	200°
Спрінг-роли	10-15 хвилин	200°
Овочі	10-20 хвилин	180°
Ракоподібні	10-12 хвилин	160°

Функція розігріву

Щоб розігріти прилад без інгредієнтів або розігріти страву, натисніть кнопку програми для картоплі фрі (), яка дозволяє вибрати температуру приготування, від 60 до 200 °C, та час приготування, від 1 до 60 хвилини.

UA

Функція висушування

Функція висушування () дозволяє ефективно висушувати продукти для їх оптимального зберігання. Гаряче повітря вільно циркулює всередині приладу, рівномірно висушуючи продукти з мінімальною втратою корисних вітамінів.

Ця функція може використовуватися для висушування фруктів, овочів, грибів, квітів і рослин. Перед початком висушування вставте дві антипригарні пластини у кошики.

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для висушування різних типів продуктів:

Продукт	**Температура**	**Час**
Трави	35-40 °C	Від 5 до 15/20 годин
Овочі	50-55 °C	
Фрукти	55-60 °C	
Риба/м'ясо	65-70 °C	Від 2 до 8 годин

Таймер можна налаштувати максимум на 24 години. Якщо для висушування знадобиться більше часу, повторно запрограмуйте прилад після завершення встановленого часу.

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Увага

Небезпека враження електричним струмом. Не занурюйте прилад у воду або у інші рідини.

Не наповнюйте водою кошики, коли вони вставлені у готувальний відсік.

Увага!

Від'єднайте прилад від розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.

Увага!

Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється використовувати розчинники, здатні пошкодити пластик.

Увага!

Завжди від'єднуйте прилад, перш ніж встановлювати або знімати окремі компоненти.

Чистка приладу

Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
Для чистки готувального відсіку приладу використовуйте неабразивну ганчірку, змочену гарячою водою. Витріть досуха сухою ганчіркою.
Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб прибрати залишки їжі.

Чистка компонентів

Антипригарні пластини і кошики виготовлені із антипригарного матеріалу: матовість і сліди, які можуть з'явитися після тривалого використання, є нормальним явищем і не псують процес приготування або смак харчових продуктів.

Антипригарні пластини і кошики можна мити у посудомийній машині. Щоб подовжити строк служби антипригарного покриття, рекомендується мити антипригарні пластини (C) і кошики (F) вручну. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.
Щоб розм'якшити залишки їжі у кошику, можна наповнити кошик гарячою водою. Додайте декілька крапель мийного засобу. Залиште засіб подіяти на 10 хвилин. Помийте і висушіть.

UA

ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

У разі виведення приладу з експлуатації необхідно від'єднати його від електричної мережі. У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві приладу, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у Країні використання.

ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад не працює.	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Не налаштований таймер.	Натисніть кнопку TIME і встановіть бажаний час приготування. Натисніть кнопку старт/пауза (⏯) для запуску процесу приготування.
	Кошик вставлений неправильно.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «клац» свідчитиме про правильну установку (Рис. 6).
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Натисніть кнопку TEMP і налаштуйте вищу температуру приготування. Див. книжечку з рецептами.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Натисніть кнопку TIME і встановіть довший час приготування. Див. книжечку з рецептами.
Інгредієнти приготувалися неоднорідно.	Деякі типи інгредієнтів необхідно перемішувати декілька разів під час приготування.	Інгредієнти, що знаходяться зверху або які покриті іншими інгредієнтами (картоплею), необхідно перемішувати під час приготування.
Смажені закуски не хрусткі.	Ви використовуєте типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у кошик.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.
Кошик повністю не вставляється у готувальний відсік.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Кошик вставлений неправильно у готувальний відсік.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «клац» свідчитиме про правильну установку (Рис. 6).

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
З приладу виходить білий дим.	Виконується приготування жирних інгредієнтів.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів, у кошику накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад.
	У кошику знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться у кошику. Ретельно чистіть кошик після використання.
Свіжа картопля, порізана соломкою, смажиться нерівномірно.	Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.	Використовуйте свіжу картоплю і перевертайте її під час приготування.
	Сполоскуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Сполоскуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.
Свіжа картопля, порізана соломкою, не виходить хрусткою після смаження у фритюрниці.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії, налитою у фритюрницю.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висушена, перш ніж додати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки додаткової олії, щоб отримати більшу хрусткість.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.

UA

O PODRĘCZNIKU

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i jest zabezpieczone we wszystkich częściach potencjalnie niebezpiecznych dla użytkownika. Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Urządzenia używać tylko do celów, do których zostało zaprojektowane, aby uniknąć możliwych obrażeń i szkód. Niniejszą instrukcję przechowywać w zasięgu ręki, aby móc korzystać z niej w przyszłości. W przypadku zbycia urządzenia na inne osoby, należy zawsze pamiętać o przekazaniu niniejszej instrukcji.
Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:

Zagrożenia dla dzieci

 Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

Uwaga - szkody materialne

Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

Urządzenie może być używane do smażenia potraw stałych. Nie używać urządzenia do smażenia potraw płynnych. Jeżeli smażenie wymaga dodania niewielkich ilości płynu, należy dodawać go z zachowaniem ostrożności. Przed dodaniem kolejnej porcji płynu upewnić się, że została wchłonięta porcja poprzednia. Jeśli dodana zostanie zbyt duża ilość płynu, może on się wylać i uszkodzić urządzenie.
Urządzenie nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia.
Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.

RYZYKO RESZTKOWE

PL

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

Ostrzeżenia dotyczące oparzeń. Nie dotykać koszy, komory do smażenia, nieprzywierających płyt ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało przygotowane do używania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:

- w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, biurach i w innych miejscach wykonywania pracy;
- w gospodarstwach;
- w hotelach, motelach, bed & breakfast i innych strukturach mieszkalnych (do używania przez gości).

• Nie ponosimy odpowiedzialności za błędne stosowanie urządzenia i za stosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.
• Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
• W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
• Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

⚠ Zagrożenia dla dzieci

• Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i zrozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach, jakie mogą wiązać się z korzystaniem z urządzenia.
• Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
• Opisane w niniejszej instrukcji czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pracują pod nadzorem.
• Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
• Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
• Urządzenie odkładać w taki sposób, aby rozgrzane elementy nie pozostawały w zasięgu dzieci.
• Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
• W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.

Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji odłączyć urządzenie od zasilania. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Nie dotykać koszy, komory do smażenia, nieprzywierających płyt ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu.
- Trzymać kosz wyłącznie za uchwyt. Aby go wyjąć, używać uchwytów do garnków lub ściereczek.
- Nie napełniać kosza olejem. Zagrożenie pożarem.
- Podczas użytkowania z wlotów powietrza wydobywa się powietrze i ciepłe opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotów powietrza.
- Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
- Uwaga: gorąca powierzchnia.

Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić, czy wartości napięcia, podane na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia, odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.
- Wykorzystywanie elektrycznych przedłużaczy nie posiadających zatwierdzenia producenta urządzenia może skutkować powstaniem szkód i wypadków.
- Urządzenie podłączać do gniazda posiadającego uziemienie.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.). Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą. Ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Unikać stykania przewodu zasilania z tnącymi elementami lub ostrymi krawędziami.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Wszystkie poniższe czynności czyszczenia i konserwacji należy wykonywać po wyłączeniu urządzenia i po wysunięciu wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Gdy urządzenie nie jest używane, nawet przez krótki czasu należy je wyłączyć i wysunąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.

Uwaga - szkody materialne

- Urządzenie ustawić na stabilnej i suchej powierzchni.
- Nie ustawiać urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia, aby nie uszkodzić obudowy.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (np.: tkaniny, zasłony).
- Przewód zasilania nie może dotykać gorących części urządzenia.
- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Urządzenia nie należy zasilać za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w koszu, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy kosze są prawidłowo włożone do komory do smażenia.
- Nigdy nie używać urządzenia bez koszy włożonych do komory smażenia.
- Nigdy nie napełniać kosza powyżej poziomu maksymalnego.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
- Nie stosować urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (n.p.: deszcz, słońce).
- Po wysunięciu wtyczki zasilającej i po schłodzeniu rozgrzanych części, urządzenie należy czyścić wyłącznie miękką, lekko wilgotną ściereczką z dodatkiem kilku kropel neutralnego i łagodnego detergentu.
- Nie należy nigdy stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.

Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Aby podnieść urządzenie, chwycić jego korpus.
- Nie przenosić urządzenia bez wyjęcia z koszy żywności.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.
- Nie pozostawiać urządzenia przyłączonego do sieci elektrycznej bez dozoru.
- Urządzenie nie powinno być używane, jeżeli zostało upuszczone, jeżeli zawiera widoczne znaki uszkodzenia lub występują wycieki wody. Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis Techniczny Ariete lub przez upoważnionych przez Ariete techników, w sposób zapobiegający jakiemu-

kolwiek zagrożeniu.

Aby zutylizować produkt w myśl Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE, zapoznać się z odpowiednią broszurą, dołączoną do produktu.

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

OPIS URZĄDZENIA

A - Korpus urządzenia
B - Ekran dotykowy
C - Nieprzywierające płyty
D - Uchwyty koszy
E - Przyciski odblokowania koszy
F - Kosze
G - Komora pieczenia
H - Przewód zasilania
I - Wlot powietrza

OPIS EKRANU DOTYKOWEGO (RYS. 2)

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA		
	Przycisk	
	Frytki mrożone	
	Befsztyk/czerwone mięso	
	Ryby	
	Skorupiaki	
	Świeże ziemniaki	
	Kurczak	
	Desery	
	Suszenie żywności	
PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	**Opis**
	Przycisk Start/Pauza	Uruchamia lub wstrzymuje smażenie.
SYNC FINISH	Przycisk SYNC FINISH	Umożliwia zsynchronizowanie różnych czasów smażenia dla dwóch koszy, aby smażenie zakończyło się w tym samym momencie.
SHAKE	Przycisk SHAKE	Umożliwia włączenie lub wyłączenie sygnału dźwiękowego informującego o wstrząśnięciu lub wymieszaniu potrawy, gdy urządzenie osiągnie 2/3 całkowitego czasu smażenia.

PL

DUAL COOK	Przycisk DUAL COOK	Pozwala na zastosowanie tych samych ustawień dla drugiego kosza, które zostały wybrane dla pierwszego. Dzięki temu dwie strefy smażenia stają się jedną, idealną do przygotowywania dużych ilości potraw.
⏻	Przycisk włączania/wyłączania	Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia.
L	Przycisk sterowania koszem lewym	Umożliwia wybór żądanych ustawień smażenia dla kosza lewego.
R	Przycisk sterowania koszem prawym	Umożliwia wybór żądanych ustawień smażenia dla kosza prawego.
+ TEMP −	Przycisk TEMP	Umożliwia ręczne ustawienie temperatury smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę smażenia.
+ TIME −	Przycisk TIME	Umożliwia ręczne ustawienie czasu smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas smażenia.

Dane identyfikacyjne

Na tabliczce umieszczonej na podstawie urządzenia podane zostały następujące dane identyfikacyjne:

- konstruktor i znak CE
- model [Mod.]
- numer seryjny [SN]
- napięcie elektryczne zasilania [V] i częstotliwość [Hz]
- pobierana moc elektryczna [W]
- numer serwisu

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

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

1 Usunąć materiały opakowaniowe i sprawdzić, czy są obecne wszystkie części.

Sprawdzić, czy wartości napięcia podane na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.

PL

Uwaga!

Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.

Uwaga!

Nie zanurzać korpusu urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach. Po włożeniu koszy do komory smażenia nie należy napełniać ich wodą.

Uwaga!

Przed włożeniem lub wyjęciem poszczególnych części zawsze odłączać urządzenie od zasilania.

2 Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
3 Rozwinąć całkowicie przewód zasilania.

Przed użyciem urządzenia należy wyczyścić wszystkie zdejmowane części, które będą miały kontakt z żywnością. Użyć szmatki zwilżonej ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Dokładnie osuszyć. Nieprzywierające płyty oraz kosze można myć w zmywarce.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Urządzenie wyposażone jest w dwa kosze do smażenia. Możliwe jest smażenie w obu koszach (patrz rozdział „Smażenie podwójne") lub tylko w jednym koszu (patrz rozdział „Smażenie pojedyncze"). Urządzenie działa tylko wtedy, gdy oba kosze są prawidłowo włożone do komory smażenia, nawet jeśli jeden z koszy jest pusty.

Nieprzywierające płyty pozwalają na zwiększenie chrupkości potraw. Stosowanie nieprzywierających płyt jest opcjonalne.

Przed smażeniem

- Aby zwiększyć chrupkość potraw, włożyć do kosza płytę nieprzywierającą (C) (rys. 3).

1 Umieścić w koszu żywność (F) (rys. 4). Nie przekraczać poziomu maksymalnego. Poziom maksymalny wskazany jest przez wypukłą linię, znajdującą się na zewnętrznej powierzchni koszy (rys. 5).

Nie napełniać kosza olejem.

2 Umieścić kosz w komorze do smażenia (G). Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (rys. 6).

⚠ Uwaga!
Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się, że kosze są prawidłowo włożone i zablokowane.

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia jego pracę, jeśli kosze nie są prawidłowo włożone do komory smażenia. Na wyświetlaczu (B) pojawia się słowo „Pot".

3 Wsunąć wtyczkę do gniazda elektrycznego (rys. 7).
4 Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻) (rys. 8).

Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki zapach i niewielką ilość dymu. Jest to całkowicie normalne zjawisko, ponieważ niektóre części zostały lekko nasmarowane, i po krótkim czasie zanika. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.

Smażenie pojedyncze

1 Nacisnąć przycisk sterowania kosza prawego (R) lub lewego (L), aby włączyć smażenie w wybranym koszu.
2 Wybrać zdefiniowany program smażenia, odpowiadający danemu rodzajowi potrawy (patrz „Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw", aby uzyskać szczegóły dotyczące programów).

Każdy zdefiniowany program ma domyślny czas smażenia, ale temperatura i czas smażenia mogą być ustawione ręcznie:

PL

- Nacisnąć przycisk TEMP + lub -, aby ustawić temperaturę smażenia w odstępach co 5°C.
- Nacisnąć przycisk TIME + lub -, aby ustawić czas smażenia w odstępach co 1 minutę.

Aby zwiększyć szybkość wyboru, przytrzymać naciśnięte przyciski ustawiania czasu i temperatury.

- Nacisnąć przycisk SHAKE (SHAKE), aby włączyć sygnał dźwiękowy sugerujący wstrząśnięcie lub wymieszanie potrawy, gdy urządzenie osiągnie 2/3 całkowitego czasu smażenia.

3 Nacisnąć przycisk start/pauza (⏯). Urządzenie zaczyna smażyć potrawy.

Podczas smażenia, na wyświetlaczu (B) widoczny jest naprzemiennie odliczany czas oraz wybrana temperatura. Aby zmienić czas i temperaturę podczas smażenia, nacisnąć przycisk sterowania koszem prawym (R) lub lewym (L), a następnie nacisnąć przyciski + lub -, aby ustawić czas lub temperaturę smażenia. Nie jest konieczne potwierdzanie po zmianie, po kilku minutach zmiana będzie aktywna.

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

⚠ Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać kosza i części metalowych urządzenia.

Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.

- Nacisnąć przycisk start/pauza (⏯). Urządzenie przerywa proces smażenia.
- Nacisnąć przycisk odblokowania (E) kosza (F) (rys. 9). Chwycić za uchwyt (D) i wyciągnąć kosz z komory smażenia (G) (rys. 10).
- Potrząsnąć koszem, aby zapewnić równomierne smażenie produktów.
- Aby wznowić działanie urządzenia, umieścić kosz w komorze smażenia. Nacisnąć przycisk start/pauza (⏯).

Smażenie podwójne

Funkcja smażenia podwójnego może być używana do smażenia tej samej potrawy w obu koszach lub do smażenia różnych potraw w tym samym czasie.

W przypadku smażenia tych samych potraw w obu koszach, można aktywować funkcję DUAL COOK, która zamienia dwie strefy smażenia w jedną, idealną do smażenia dużych ilości.

- Nacisnąć przycisk DUAL COOK (DUAL COOK). Ikony przycisków sterowania koszem prawym (R) i lewym (L) będą migać.
- Wybrać żądany program smażenia. Ustawienia będą obowiązywać dla obu koszy.
- Nacisnąć przycisk start/pauza (⏯).

Alternatywnie można smażyć w każdym koszu inną potrawę:

- Wybrać ustawienia smażenia dla kosza lewego, a następnie dla prawego. Postępować zgodnie z procedurą opisaną w punkcie „Smażenie pojedyncze”.

Wybrać ustawienia smażenia w zależności od rodzaju żywności w każdym koszu.

Wybrane ustawienia smażenia mogą być różne dla obu koszy.

Urządzenie jest wyposażone w funkcję SYNC FINISH, która umożliwia synchronizację czasu smażenia, gdy w dwóch koszach mają być smażone różne potrawy. W ten sposób potrawy będą smażone w tym samym czasie. Aby włączyć funkcję SYNC FINISH:

- Wybrać różne ustawienia smażenia dla dwóch koszy, używając przycisków sterowania koszem prawym (R) i lewym (L).

PL

- Nacisnąć przycisk SYNC FINISH (SYNC FINISH). Urządzenie automatycznie dostosuje rozpoczęcie procesu smażenia dla dwóch koszy. Proces smażenia zakończy się w tym samym czasie.
- Nacisnąć przycisk start/pauza (⏯).

Jeśli funkcja SYNC FINISH została aktywowana, a podczas smażenia mają zostać wymieszane składniki, nacisnąć przycisk start/pauza (⏯), aby wstrzymać oba procesy smażenia.

Po zakończeniu smażenia

Po zakończeniu smażenia urządzenie wydaje kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawia się napis „End". Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić kosz w komorze smażenia i ustawić czasomierz na kilka minut.

- Aby ręcznie przerwać proces smażenia, nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻).

Uwaga!
Nie dotykać koszy, komory do smażenia, nieprzywierających płyt ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

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

Do wyjmowania żywności z kosza nie używać metalowych narzędzi.

1 Nacisnąć przycisk odblokowania (E) kosza (F) (rys. 9). Chwycić za uchwyt (D) i wyciągnąć kosz z komory smażenia (G) (rys. 10).
2 Przełożyć produkty na talerz. Podać na stół.

Ewentualny nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie kosza.

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

Funkcja automatycznego wyłączania

Urządzenie wyposażone jest w czasomierz. Gdy czasomierz ustawi się w położeniu „0", urządzenie wyda dźwięk i wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻). Chwilę później wyłączy się system wentylacji.

PL

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu smażenia, niż produkty większe.
Większa ilość produktów wymaga dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość, czasu krótszego.
Wymieszanie małych produktów w połowie czasu smażenia optymalizuje końcowy rezultat i zapewnia równomierne smażenie.
Aby uzyskać chrupkość, surowe lub mrożone ziemniaki skropić olejem i użyć dołączonych w zestawie nieprzywierających płyt (C).
Przekąski do przygotowania w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy beztłuszczowej.
Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupkich frytek to ok. 1,2 – 1,7 kg.

Programy zdefiniowane

W poniższej tabeli zostały podane na ekranie dotykowym programy zdefiniowane.
Każdy z symboli odpowiada programowi smażenia. Temperatura i czas programu odpowiadają wartościom zalecanym dla danego rodzaju żywności. Czas smażenia jest orientacyjny; zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy. Czas i temperaturę można zmieniać również w przypadku zdefiniowanych programów smażenia.

Program		Czas		Temperatura (°C)	
		Domyśl-ny	Przedział czasowy	Domyśl-ny	Przedział czasowy
	Frytki mrożone	15 min.	1 – 60 min.	200	60 – 200
	Befsztyk/czerwone mięso	20 min.	1 – 60 min.	190	120 – 200
	Ryby	15 min.	1 – 60 min.	180	120 – 200
	Skorupiaki	12 min.	1 – 60 min.	160	120 – 200
	Świeże ziemniaki	25 min.	1 – 60 min.	200	130 – 200
	Kurczak	25 min.	1 – 60 min.	190	120 – 200
	Desery	30 min.	1 – 60 min.	160	120 – 200
	Suszenie	8 h	1 – 24 godz.	65	35 – 90

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury dla różnych rodzajów żywności:

Frytki (mrożone)	15 – 20 minut	200°
Frytki (świeże)	20 – 30 minut, w zależności od rozmiaru	180° 200°
Potrawy smażone (warzywa)	10 – 15 minut	200°
Nuggetsy	12 – 15 minut	190°
Nuggetsy z kurczaka	10 minut	200°
Udka z kurczaka	20 – 25 minut	190°
Stek	10 – 15 minut	190°
Pulpety	8 minut	180°
Homarce	15 – 20 minut	160°
Ciasto	20 – 30 minut	160°
Tarta	25 – 30 minut	180°
Ryby	15 – 20 minut	160° 180°
Kotlet wieprzowy	10 – 15 minut	200°

Roladki wiosenne	10 – 15 minut	200°
Warzywa	10 – 20 minut	180°
Skorupiaki	10 – 12 minut	160°

Funkcja podgrzewania

Aby wstępnie podgrzać urządzenie bez składników lub ponownie podgrzać jedzenie, nacisnąć przycisk programu smażenia frytek (), który umożliwia wybór temperatury smażenia w zakresie od 60 do 200°C oraz czasu smażenia od 1 do 60 minut.

Funkcja suszenia

Funkcja suszenia () umożliwia skuteczne suszenie żywności w celu jej optymalnego przechowywania. Gorące powietrze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia, dzięki czemu żywność schnie równomiernie i z minimalną utratą korzystnie działających witamin.
Funkcja ta może być używana do delektowania się owocami, warzywami i grzybami lub do suszenia kwiatów i roślin.
Przed suszeniem należy włożyć do koszy dwie dołączone do zestawu nieprzywierające płyty.
Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury suszenia dla różnych rodzajów żywności:

Produkt	Temperatura	Czas
Zioła	35 – 40°C	Od 5 do 15 – 20 godz.
Warzywa	50 – 55°C	
Owoce	55 – 60°C	
Ryby/mięso	65 – 70°C	Od 2 do 8 godz.

Timer może być ustawiony na maks. 24 godziny. Jeśli suszenie trwa dłużej, urządzenie przeprogramować po upływie ustawionego czasu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga
Ryzyko porażenia prądem. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych płynach.

Po włożeniu koszy do komory smażenia nie należy napełniać ich wodą.

Uwaga!
Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji odłączyć urządzenie od zasilania. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.

Uwaga!
Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić obudowy. Nie należy nigdy stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.

Uwaga!
Przed włożeniem lub wyjęciem poszczególnych części zawsze odłączać urządzenie od zasilania.

Czyszczenie urządzenia

Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
Komorę smażenia urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Osuszyć suchą szmatką.
Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie komponentów

Nieprzywierające płyty i kosze wykonane są z materiału nieprzywierającego. Zmatowienie i zmiany, które mogą pojawić się po dłuższym używaniu, są normalnym zjawiskiem i nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

Nieprzywierające płyty oraz kosze można myć w zmywarce. Aby przedłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej, płyty nieprzywierające (C) i kosze (F) należy myć ręcznie. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.
Aby zmiękczyć pozostałości potraw w koszu, można napełnić go ciepłą wodą. Dodać kilka kropli detergentu. Pozostawić na 10 minut. Umyć i wysuszyć.

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

W przypadku wycofania urządzenia z użytkowania należy rozłączyć je elektrycznie. W przypadku złomowania należy posegregować różne materiały użyte do produkcji urządzenia. Przekazać do utylizacji w zależności od ich składu oraz zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Nacisnąć przycisk TIME i ustawić żądany czas smażenia. Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻), aby uruchomić smażenie.
	Kosz nie został poprawnie zamontowany.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (rys. 6).
Produkty nie są gotowe.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Nacisnąć przycisk TEMP i ustawić wyższą temperaturę smażenia. Patrz zbiór przepisów.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Nacisnąć przycisk TIME i ustawić dłuższy czas smażenia. Patrz zbiór przepisów.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do tradycyjnego przygotowania.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem.
		Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.
Kosz nie mieści się całkowicie w komorze smażenia.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Kosz nie został poprawnie wsunięty do komory smażenia.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (rys. 6).

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

ET PAR ORD OM DENNE BRUGSANVISNING

Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med gældende relevante europæiske forskrifter. Alle dele, der kan udgøre en potentiel fare for brugeren, er beskyttede. Læs omhyggeligt denne brugsanvisning, før du bruger apparatet første gang. Brug kun apparatet til det formål, som det er beregnet til. Så undgår du mulige skader på personer og ting. Opbevar denne brugsanvisning til senere brug. Hvis apparatet overtages af andre, skal denne brugsanvisning følge med.
I brugsanvisningen benyttes følgende symboler, der betyder:

Farlig for børn

Fare for forbrænding

Fare på grund af elektricitet

Advarsel - Skader på materielle dele

Fare for skader af andre grunde

TILSIGTET BRUG

Apparatet kan bruges til tilberedning af levnedsmidler i fast form. Brug ikke apparatet til tilberedning af levnedsmidler i flydende form. Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske til ingredienserne. Dog skal det omhyggeligt kontrolleres, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne fast form, før der tilsættes yderligere væske. Hvis der tilsættes for meget væske, kan den trænge ud og beskadige apparatet.
Dette apparat er ikke egnet til kommerciel og industriel brug.
Producenten har ikke forudset anden brug af apparatet og fralægger sig ethvert ansvar for skader af enhver art, som måtte opstå på grund af forkert brug af apparatet.
Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.

RESTERENDE RISICI

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

Advarsel om forbrændinger. Rør ikke ved kurvene i friturekammeret, non-stick-pladerne og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.

DA

SIKKERHEDSADVARSLER

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

- Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger eller tilsvarende miljøer som f.eks.:

- kantiner forbeholdt butik- og kontorpersonale og andre erhvervsmiljøer
- feriebondegårde
- hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligfaciliteter (til brug for gæsterne).

• Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
• Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
• Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og reservedele, som er godkendt af producenten.
• Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

⚠ Fare for børn

• Dette apparat kan benyttes af børn på over otte år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning i anvendelsen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
• Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
• Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren i henhold til denne brugsanvisning, må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
• Hold altid apparatet og strømforsyningsledningen uden for rækkevidden af børn på under otte år.
• Lad ikke ledningen hænge ned et sted, hvor børn kan trække i den.
• Placer apparatet på en måde, så børn ikke kan nå de varme dele.
• Hold emballagen borte fra børn. Den udgør en potentiel farekilde.
• Hvis du beslutter at kassere apparatet, så bør du gøre det ubrugeligt ved at klippe elledningen over. Det anbefales endvidere også at gøre de dele af apparatet ubrugelige, som kan udgøre en fare, navnlig for børn, som kan finde på at lege med apparatet.

⚠ Bemærkninger vedrørende forbrændinger

DA

• Afbryd apparatet, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligehold udføres.
• Rør ikke ved kurvene i friturekammeret, non-stick-pladerne og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet.
• Tag kun fat i kurven i håndtaget, og brug grydelapper eller klude, når fjerner kurven.
• Fyld aldrig kurven med olie. Fare for brand.

- Under brug trænger varm luft og damp ud af luftindtaget. Hold hænder og ansigt væk fra luftindtaget.
- Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Advarsel: varm overflade.

Elektrisk fare

- Inden du tilslutter apparatet til fastnettet, bør du kontrollere, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.
- Brug af elektriske forlængerledninger, som ikke er godkendt af enhedens producent, kan forårsage skader og ulykker.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tilslut ikke andre apparater med højt strømoptag (f.eks. varmeovne, strygejern, radiatorer) til samme stikkontakt som apparatet. Fare for elektrisk stød.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Lad aldrig de spændingsførende dele komme i kontakt med vand. Der er fare for kortslutning og/eller elektrisk stød.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe dele eller spidse hjørner.
- Pas på, at elledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader.
- Al rengøring og vedligehold skal udføres med slukket apparat og stikket fjernet fra stikkontakten.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Hvis apparatet ikke skal bruges, selv i en kort periode, skal du altid slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strømmen.

Advarsel – skader på materielle dele

- Placér apparatet på en stabil og tør overflade.
- Placér ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Beklædningen kan tage skade.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).
- Ledningen må ikke røre ved apparatets varme dele.
- Udrul altid ledningen helt før brug.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjeningssystemer.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Indsæt altid kun ingredienser i kurvene for at undgå, at maden kommer i kontakt

med de elektriske modstande.
- Kontroller altid, at kurvene er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Brug aldrig apparatet uden at sætte kurvene i friturekammeret.
- Fyld aldrig kurven til over det maksimale niveau.
- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt aldrig apparatet for atmosfæriske påvirkninger (f.eks. regn, sol).
- Efter at ledningens stik er trukket ud af stikkontakten, og når alle de varme dele er afkølede, må apparatet kun rengøres med en let fugtet, ikke-slibende klud, tilsat et par dråber ikke-aggressivt neutralt rengøringsmiddel.
- Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.

⚠ Fare for skader af andre grunde

- Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
- Flyt aldrig apparatet uden at have fjernet maden fra kurvene.
- Stil apparatet på et sted med tilstrækkelig god belysning og stikket let tilgængeligt.
- Apparatet skal stå og bruges på en stabil overflade.
- Apparatet må ikke bruges, hvis det har været tabt, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt. Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af elledningen, kun udføres af godkendte Ariete-servicecentre eller Arietes teknikere.

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

- **GEM BRUGSANVISNINGEN.**

BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Apparatets hus
B - Touchdisplay
C - Non-stick-plader
D - Kurvehåndtag
E - Oplåsningsknapper til kurve
F - Kurve
G - Friturekammer
H - Strømforsyningsledning
I - Luftindtag

DA

BESKRIVELSE AF TOUCHDISPLAYET (FIG. 2)

FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER		
	Tast	
	Dybfrosne friturestegte kartofler	
	Bøf/rødt kød	
	Fisk	
	Krebsdyr	
	Friske kartofler	
	Kylling	
	Kager	
	Tørring af fødevarer	
FUNKTIONSTASTER		
	Tast	**Beskrivelse**
	Tasten Start/pause	Bruges til at starte eller stille friturestegningen i pause.
SYNC FINISH	Tasten SYNC FINISH	Synkroniserer forskellige tilberedningstider for de to kurve, så den afsluttes på samme tid.
SHAKE	Tasten SHAKE	Aktiverer eller deaktiverer det lydsignal, der angiver, at det er nødvendigt at røre eller vende ingredienserne, når apparatet når 2/3 af den samlede tilberedningstid.
DUAL COOK	Tasten DUAL COOK	Indstiller de samme valg for kurv nr. 2 som dem, der er indstillet for kurv nr. 1. To stegezoner bliver dermed til én. Ideel, når større mængder skal tilberedes.
	Tast til tænding/slukning	Tænder og slukker for apparatet.
L	Programmeringstast for venstre-kurv	Bruges til at vælge de ønskede tilberedningsindstillinger for venstre kurv.
R	Programmeringstast for højre kurv	Bruges til at vælge de ønskede tilberedningsindstillinger for højre kurv.
+ TEMP −	Tasten TEMP	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstemperaturen. Tryk på knapperne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.
+ TIME −	Tasten TIME	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstiden. Tryk på knapperne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.

Identifikationsoplysninger

Følgende identifikationsdata vises på typeskiltet på bunden af apparatet:

- producent og CE-mærke
- model [Mod.]
- serienummer [SN]
- spænding [V] og frekvens [Hz]
- absorberet strøm [W]
- gratis nummer til assistance

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

FØR BRUG

1 Fjern emballagen, og kontrollér, at alle komponenter er til stede.

Inden du tilslutter apparatet til fastnettet, bør du kontrollere, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.

Advarsel!

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

Advarsel!

Sænk aldrig motorhuset, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker. Fyld ikke kurvene med vand, når de er placeret i friturekammeret.

Advarsel!

Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, før dele sættes i eller fjernes.

2 Placer apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer.

3 Rul strømforsyningskablet helt ud.

Det tilrådes at gøre alle dele rent, som kommer i kontakt med fødevarer, før apparatet tages i brug første gang. Brug en klud fugtet med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tør grundigt. Non-stick-pladerne og kurvene kan vaskes i opvaskemaskine.

BETJENING

Apparatet er udstyret med to kurve til stegning. Det er muligt at bruge begge kurve til tilberedning (se afsnittet "Tilberedning med to kurve"), eller kun med en enkelt (se afsnittet "Tilberedning med enkelt kurv"). Apparatet fungerer kun med begge kurve sat korrekt i friturekammeret, også selvom den ene er tom.

Non stick-pladerne gør det muligt at gøre tilberedningen ekstra sprød. Brugen af non-stick-plader er valgfri.

Før stegningen

- Hvis du ønsker et mere sprødt resultat, skal du placere non-stick-pladen (C) kurven (fig. 3).

1 Læg ingredienserne i kurven (F) (fig. 4). Overskrid aldrig det maksimale niveau. Maksimumniveauet er angivet med linjen fremhævet i overfladen på ydersiden af kurvene (fig. 5).

Fyld aldrig kurven med olie.

2 Indsæt kurven i friturekammeret (G). Der lyder et "klik", når kurven er på plads (fig. 6).

⚠ Advarsel!

Sørg for, at du har indsat og låst kurvene korrekt,før du starter apparatet.

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning, der forhindrer det i at fungere, hvis kurvene ikke er sat korrekt i friturekammeret. Teksten "Pot" vises i displayet (B).

3 Sæt stikket i stikkontakten (Fig. 7).

4 Tryk på tænd/sluk-kontakten (⏻) (Fig. 8).

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

Tilberedning med enkelt kurv

1 Tryk på programmeringstasten for højre (R) eller venstre (L) for at starte tilberedningen i den ønskede kurv.

2 Vælg det forudindstillede tilberedningsprogram afhængigt af den mad, der skal tilberedes(se "Tips til forberedelse" for mere om programmerne).

Hvert forudindstillet program har en typisk tilberedningstid, men det er muligt at indstille tilberedningstemperaturen og -tiden manuelt:

- Tryk på tasterne TEMP "+" eller "-" for indstille tilberedningstemperaturen. Temperaturen kan indstilles med intervaller på 5 °C.
- Tryk på tasterne TIME "+" eller "-" for indstille tilberedningstiden. Tilberedningstiden kan indstilles med intervaller på 1 minut.

Hvis tasterne for tilberedningstid og temperaturindstilling holdes nede, er valget hurtigere.

- Tryk på tasten SHAKE (SHAKE) for at aktivere lydsignalet for tidspunktet for, hvornår ingredienserne i kurven skal rystes efter 2/3 stegetid.

3 -Tryk på knappen Start/pause (⏯). Apparatet starter tilberedningen.

Under tilberedningen vises nedtælling af tiden og temperaturen skiftevis i displayet (B). Tid og temperatur kan ændres under tilberedningen ved at trykke på programmeringstasten for højre (R) eller venstre (L) kurv, og derefter trykke på tasterne "+" eller "-" for at regulere tilberedningstiden eller temperaturen. Det er ikke nødvendigt at bekræfte efter ændringen. Efter et par minutter vil ændringen være aktiv.

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

DA

⚠ Advarsel!

Fare for forbrændinger. Rør ikke ved kurven og apparatets metaldele.

Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.

- Tryk på knappen Start/pause (⏯). Apparatet stiller stegningen i pause.
- Tryk på oplåsningsknappen (E) for kurven (F) (fig. 9). Tag fat i håndtaget (D), og træk kurven ud af friturekammeret (G) (fig. 10).
- Ryst kurven for at fordele ingredienserne jævnt.

- Sæt kurven tilbage i friturekammeret, for at starte apparatet igen. -Tryk på knappen Start/pause (⏯).

Tilberedning med to kurve

Tilberedning med to kurve kan bruges til at tilberede identiske ingredienser i begge kurve eller til forskellige retter på samme tid.

Hvis man ønsker at tilberede de samme ingredienser i begge kurve, skal funktionen TILBEREDNING MED TO KURVE aktiveres. Den omdanner de to kogezoner til én, en ideel løsning til tilberedning af større mængder mad.

- Tryk på tasten DUAL COOK (DUAL COOK). Ikonerne for programmering af højre (R) og venstre kurv (L) blinker.
- Vælg det ønskede tilberedningsprogram. Indstillingerne gælder for begge kurve.
- Tryk på knappen Start/pause (⏯).

Det er også muligt at tilberede forskellige ingredienser i de to kurve:

- Vælg tilberedningsprogrammerne for først venstre og derefter højre kurv. Følg proceduren beskrevet i afsnittet "Tilberedning med enkelt kurv".

Vælg tilberedningsindstillingerne afhængigt af ingredienserne, der er placeret i hver kurv.

De valgte tilberedningsindstillinger kan være forskellige for de to kurve.

Apparatet er udstyret med funktionen SYNC FINISH, som muliggør synkronisering af tilberedningstider, når du ønsker at tilberede forskellige madvarer i de to kurve. På denne måde afsluttes tilberedningen af ingredienserne i de to kurve på samme tid. Aktivering af funktionen SYNC FINISH:

- Vælg de forskellige tilberedningsindstillinger for de to kurve ved hjælp af højre (R) og venstre (L) kontrolknap for kurvene.
- Tryk på tasten SYNC FINISH (SYNC FINISH). Apparatet vil automatisk tilpasse starten af tilberedningen for de to kurve. Tilberedningen af ingredienserne i de to kurve på samme tid.
- Tryk på knappen Start/pause (⏯).

Hvis funktionen SYNC FINISH er aktiv, og man ønsker at blande ingredienserne under tilberedningen, er det nødvendigt at trykke på Start/pause-knappen (⏯) for at sætte begge tilberedningsprocesser på pause.

Efter stegning

Når tilberedningen er afsluttet udsender apparatet et par bip, og teksten "End" vises i displayet. Hvis ingredienserne ikke er klar, så er det tilstrækkeligt at sætte kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter.

- Stegningen afbrydes manuelt ved at trykke på tasten Tænd/sluk (⏻).

⚠ Advarsel!

Rør ikke ved kurvene i friturekammeret, non-stick-pladerne og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.

⚠ Advarsel!

De tilberedte ingredienser skal være gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.

Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra kurven.

1 Tryk på oplåsningsknappen (E) for kurven (F) (fig. 9). Tag fat i håndtaget (D), og træk kurven ud af friturekammeret (G) (fig. 10).
2 Kom maden på en tallerken. Servér med det samme.

Eventuel overskydende olie vil blive opsamlet i bunden af kurven.

Ved afslutningen af tilberedningsprocessen kan apparatet bruges igen med det samme til at tilberede andre fødevarer.

Automatisk slukningsfunktion

Apparatet er udstyret med en timer. Når timeren når "0", udsendes en ringelyd, og apparatet slukker automatisk. Tryk på Tænd/sluk-tasten for at slukke apparatet manuelt (⏻). Ventilationssystemet stopper få øjeblikke senere.

TILBEREDNINGSTIP

Mindre ingredienser har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
En større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.
Omrystning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningen optimerer slutresultatet og gør tilberedningen mere ensartet.
Et ekstra sprødt resultat opnås ved at tilsætte en spiseskefuld olie til friske eller frosne kartofler og bruge de medfølgende non-stick-plader (C).
Snacks, der normalt bages i ovnen, kan også tilberedes i varmluftfrituregryden.
Den optimale mængde til at lave sprøde fritter er omkring 1,2-1,7 kg.

Forudindstillede programmer

Følgende tabel viser de forudindstillede programmer, der findes i touchdisplayet.
Hvert symbol svarer til et tilberedningsprogram. Programmet er indstillet med en temperatur og en anbefalet tilberedningstid afhængigt af ingredienserne. Tilberedningstiden er vejledende, da den også afhænger af tykkelsen og mængden af de anvendte ingredienser. Det er muligt at ændre tid og temperatur i de forudindstillede programmer.

Program		**Tid**		**Temperatur (°C)**	
		Standard	Interval	Stan-dard	Interval
	Dybfrosne friturestegte kartofler	15 min.	1-60 min.	200	60-200
	Bøf/rødt kød	20 min.	1-60 min.	190	120-200
	Fisk	15 min.	1-60 min.	180	120-200
	Krebsdyr	12 min.	1-60 min.	160	120-200
	Friske kartofler	25 min.	1-60 min.	200	130-200
	Kylling	25 min.	1-60 min.	190	120-200

DA

	Kager	30 min.	1-60 min.	160	120-200
	Tørring	8 timer	1-24 timer	65	35-90

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Friturestegte kartofler (dybfrosne)	15-20 minutter	200 °
Friturestegte kartofler (friske)	20-30 minutter afhængigt af kartoflernes udskæring	180 ° 200 °
Friture (af grøntsager)	10-15 minutter	200 °
Kroketter	12-15 minutter	190 °
Kyllingekroketter	10 minutter	200 °
Kyllingelår	20-25 minutter	190 °
Bøf	10-15 minutter	190 °
Frikadeller	8 minutter	180 °
Scampi	15-20 minutter	160 °
Kage	20-30 minutter	160 °
Quiche	25-30 minutter	180 °
Fisk	15-20 minutter	160 ° 180 °
Svinekoteletter	10-15 minutter	200 °
Forårsruller	10-15 minutter	200 °
Grøntsager	10-20 minutter	180 °
Krebsdyr	10-12 minutter	160 °

Opvarmningsfunktion

Apparatet kan foropvarmes uden ingredienser, eller ingredienser kan genopvarmes, ved at trykke på tasten for pommes frites-programmet ( ), som gør det muligt at vælge en tilberedningstemperatur på mellem 60 og 200 °C, og en tilberedningstid på 1-60 minutter.

Tørrefunktion

Tørrefunktionen ( ) gør det muligt at tørre maden effektivt, så den kan opbevares optimalt. Den varme luft cirkulerer frit inde i apparatet, så maden tørrer jævnt og med minimalt tab af sunde vitaminer.

Denne funktion kan bruges til at nyde frugt, grøntsager og svampe eller til at tørre blomster og planter.

Inden tørringen skal de to medfølgende non-stick-plader sættes i kurvene.

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Ingrediens	Temperatur	Tid
Krydderurter	35-40 °C	Fra 5 til 15-20 timer
Grøntsager	50-55 °C	
Frugt	55-60 °C	
Fisk/kød	65-70 °C	Fra 2 til 8 timer

Timeren kan indstilles til op til 24 timer. Hvis tørringen tager længere tid, skal apparatet genprogrammeres, efter at den indstillede tid er udløbet.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

Advarsel
Fare for elektrisk stød. Sænk aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker.

Fyld ikke kurvene med vand, når de er placeret i friturekammeret.

Advarsel!
Afbryd apparatet, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligehold udføres.

Advarsel!
Undgå brug af ætsende rengøringsmidler eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.

Advarsel!
Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, før dele sættes i eller fjernes.

Rengøring af apparatet
Gør apparatets faste dele rent med en fugtig klud, som ikke ridser. Det kan beskadige overfladen. Tør efter med en tør klud.
Rengør friturekammeret med en ikke-slibende klud, gennemvædet med varmt vand. Tør efter med en tør klud.
Rengør varmeelementerne med en tør klud for at fjerne madrester.

Rengøring af delene
Non-stick-pladerne og kurvene er fremstillet med non-stick-materiale: mathed og tegn, der kan optræde efter længere tids brug, er normale og påvirker ikke tilberedningen eller smagen.

Non-stick-pladerne og kurvene kan vaskes i opvaskemaskine. For at forlænge varigheden af non-stik-belægningen anbefales det at vaske non-stik-pladerne (C) og kurvene (F) i hånden. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp.
Madresterne i kurven kan blødgøres ved at fylde den med varmt vand. Tilsæt et par dråber vaskemiddel. Lad kurven stå i blød i 10 minutter. Vask, og tør kurven.

UD AF IBRUGTAGNING

Når apparatet tages ud af brug, skal det afbrydes fra strømforsyningen. Ved bortskaffelsen skal de anvende materialer sorteres efter deres type og bortskaffes i henhold til de gældende bestemmelser i landet, hvor apparatet er i brug.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.
	Timeren er ikke indstillet.	Tryk på tasten TIME, og indstil en længere tilberedningstid. Tryk på knappen Start/pause (⏯) for at starte stegningen.
	Kurven er ikke sat korrekt i.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når kurven er på plads (fig. 6).
Ingredienserne er ikke færdigstegte.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Den indstillede temperaturer for lav.	Tryk på tasten TEMP, og indstil en højere tilberedningstemperatur. Se bogen med opskrifter.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Tryk på tasten TIME, og indstil en længere tilberedningstid. Se bogen med opskrifter.
Ingredienserne er ikke stegt ensformigt.	Nogle typer ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.	De ingredienser, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.
De stegte snacks er ikke sprøde.	Du bruger en type snacks, der skal tilberedes traditionelt.	Anvend snacks, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.
Kurven kan ikke sættes helt ind i friturekammeret.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Kurven er ikke sat korrekt i friturekammeret.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når kurven er på plads (fig. 6).

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Ingredienser med et højt fedtindhold.	Ved stegning af mere fedtholdige ingredienser løber mere olie ned i kurven. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtrester tilbage i kurven fra tidligere madlavning.	Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien i kurven. Gør kurven omhyggelig rent efter brug.
Friske kartofler, skåret i stave, stege ikke jævnt.	Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.	Brug friske kartofler, og sørg for at vende dem under tilberedningen.
	Skyl, og tør kartoflerne før stegning.	Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.
Friske kartofler skåret i stave er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet.	Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie, der kommer i frituregryden.	Sørg for at tørre kartoflerne omhyggeligt på ydersiden, før olien tilsættes.
		Skær kartoflerne i små stave for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt mere olie for at gøre dem mere sprøde.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.

IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

DE -VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) altijd de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbeperkingen met voedsel kunnen beschrijven.

ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

PT- UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspecione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.

EL- ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φούσκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλεύεστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

RU -НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Өнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгу, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації виробу щодо належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális deformáció.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálů přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepivosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riaďte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riaďte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z

żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.
Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.
W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/produktami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/produktami spożywczymi.

NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnlige inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.
Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.
For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klibbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.
Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförstöring.
För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhet och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigtighed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer.
Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.
For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikekäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtoaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.
Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.
Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

HR -ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozirnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.
Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.
Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvoda s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živili. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurjenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.
Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živili, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.
Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živili vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živili.

BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храни. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разслояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.
Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храни, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.
За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

RO- UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, băşicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte

deformări structurale și de textură. Consultați întotdeauna instrucțiunile de utilizare ale produsului pentru curățarea și întreținerea corespunzătoare a materialelor care intră în contact cu alimentele, pentru a preveni sau încetini deteriorarea materialului. Pentru utilizarea sigură și corespunzătoare a produsului în contact cu alimentele, consultați întotdeauna instrucțiunile de siguranță și/sau de utilizare ale produsului, care pot include și eventuale limitări privind utilizarea cu alimente.

SR- ODGOVARAJUĆA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

MK- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукнување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на прозирност, корозија или какви било други структурни и текстурни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеноста на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülme, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

ET- TOIDUGA KOKKUPUUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, mullide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit –nii väldite või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūslīšu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumos izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėvėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sulėtinti medžiagų susidėvėjimą.

Kad gaminį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

عربي - الاستخدام المناسب لملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثًا عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتقشر الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تشوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائمًا إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائمًا إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.