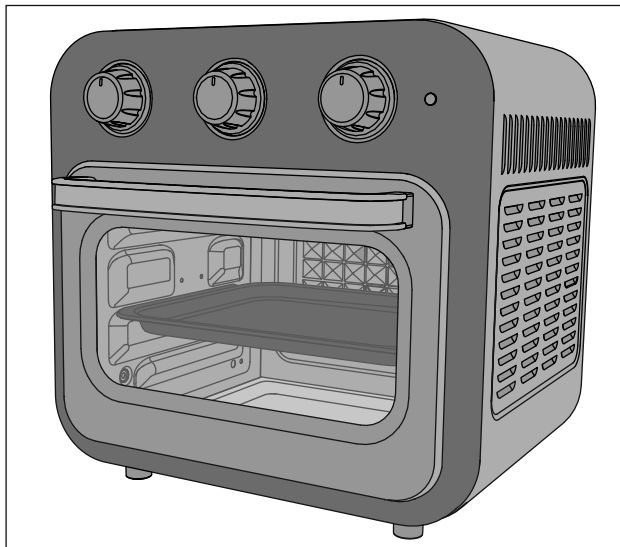


Ariete



Air fryer+Oven
Air Fryer+Forno

CE

4632

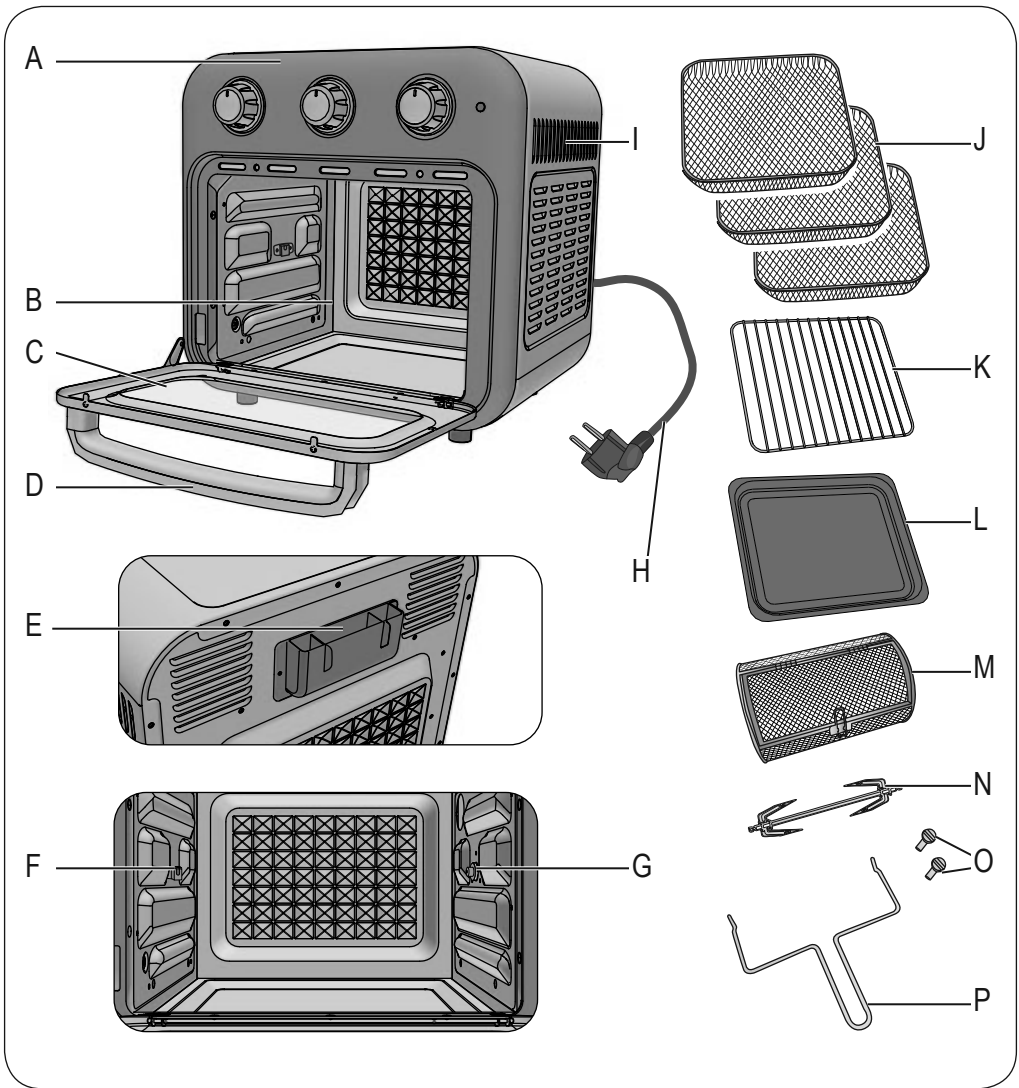


Fig. 1

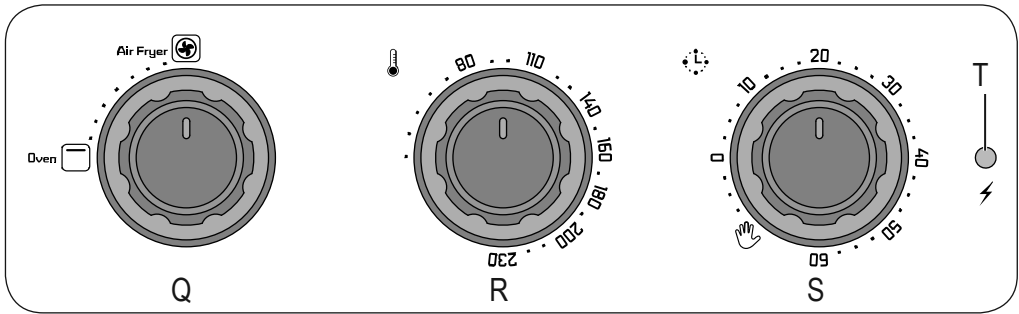


Fig. 2

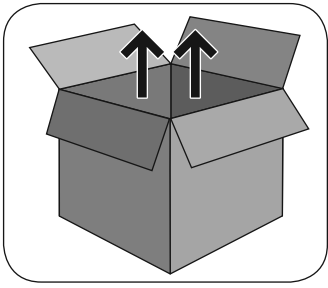


Fig. 3

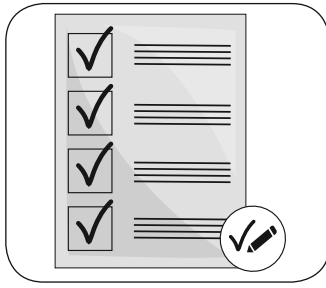


Fig. 4

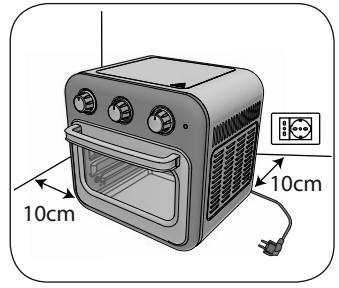


Fig. 5

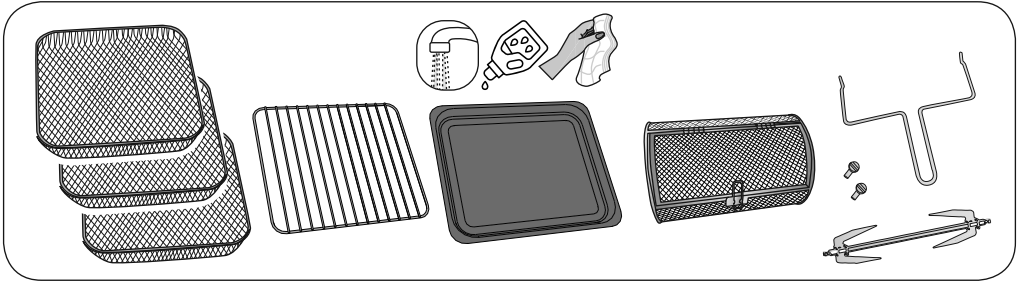


Fig. 6

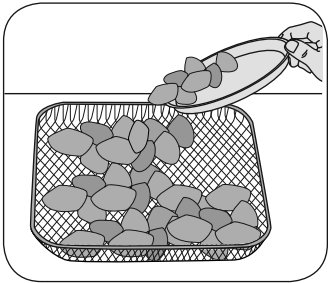


Fig. 7

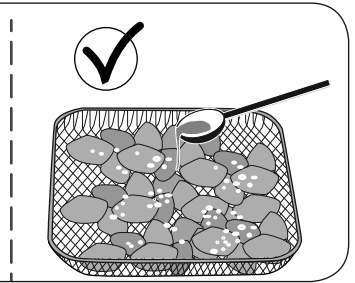
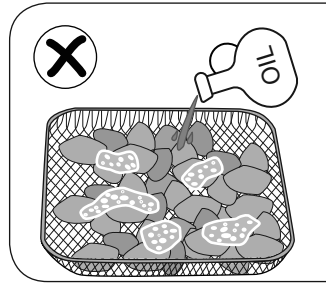


Fig. 8

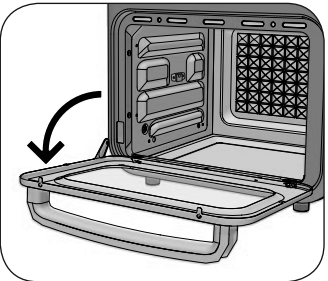


Fig. 9

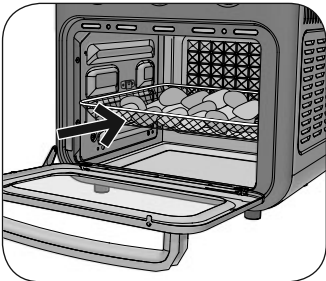


Fig. 10

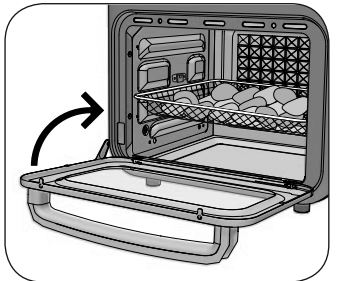


Fig. 11

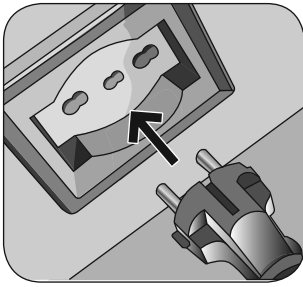


Fig. 12

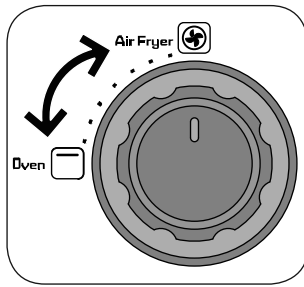


Fig. 13

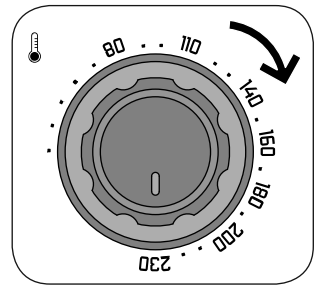


Fig. 14

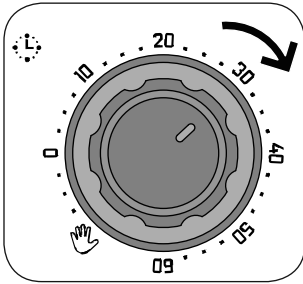


Fig. 15

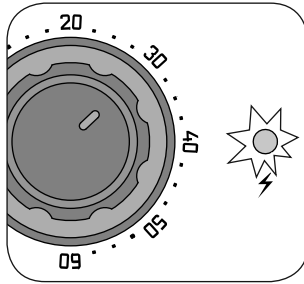


Fig. 16

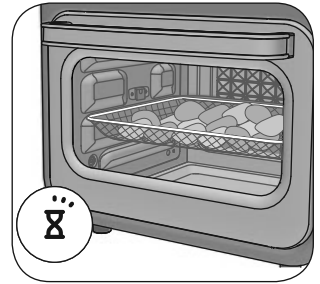


Fig. 17

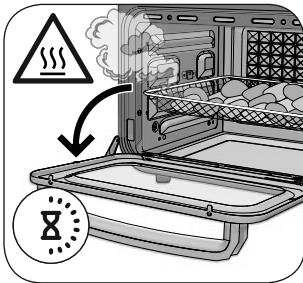


Fig. 18

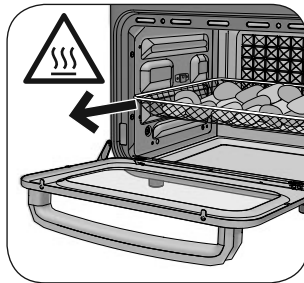


Fig. 19

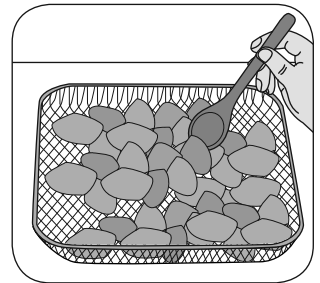


Fig. 20

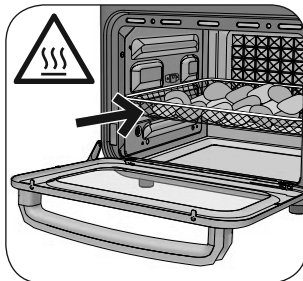


Fig. 21

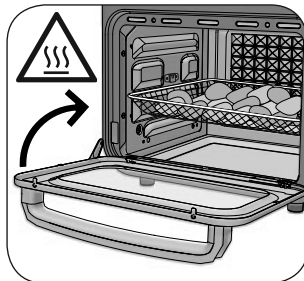


Fig. 22

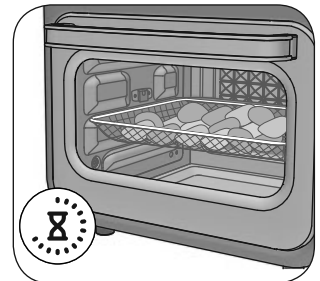


Fig. 23

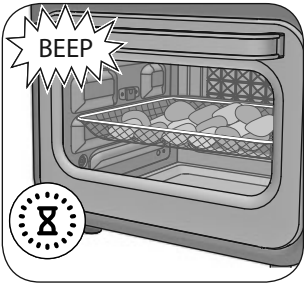


Fig. 24

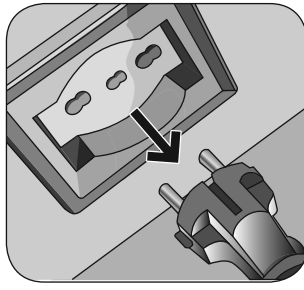


Fig. 25

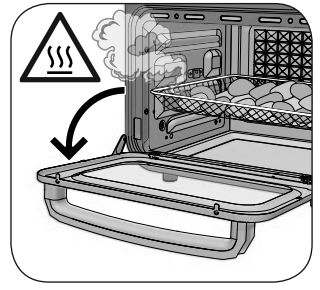


Fig. 26

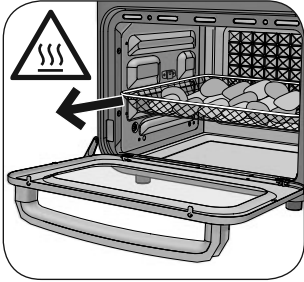


Fig. 27

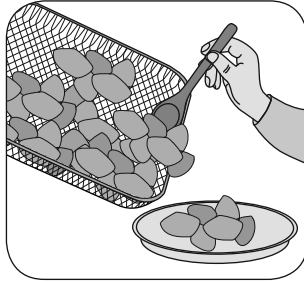


Fig. 28

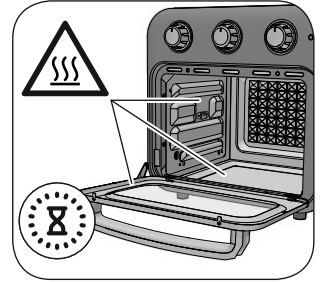


Fig. 29

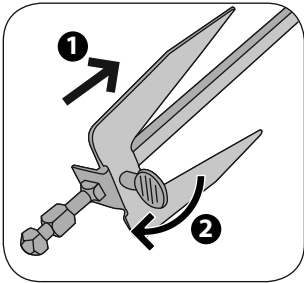


Fig. 30

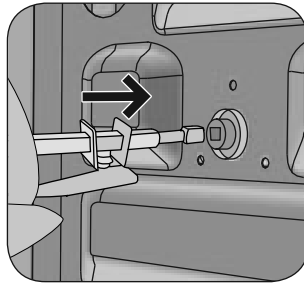


Fig. 31

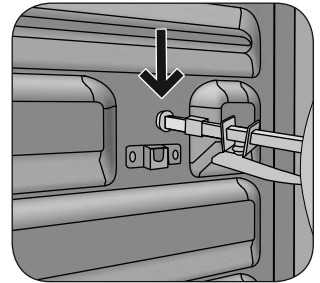


Fig. 32

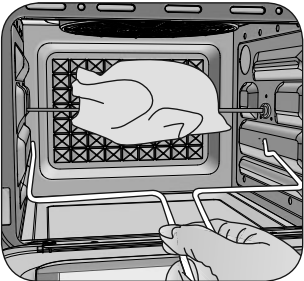


Fig. 33

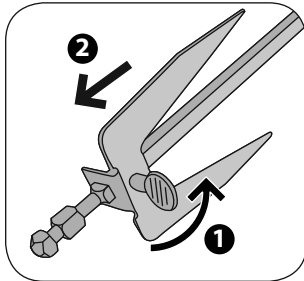


Fig. 34

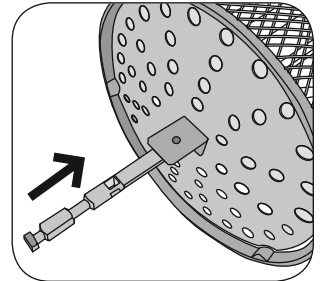


Fig. 35

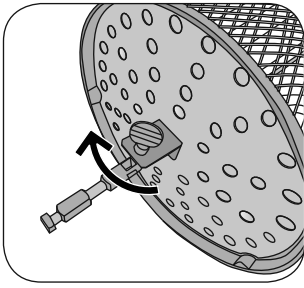


Fig. 36

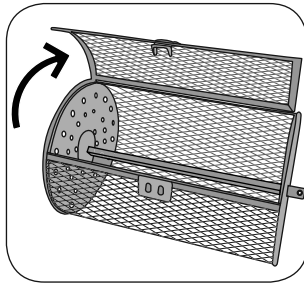


Fig. 37

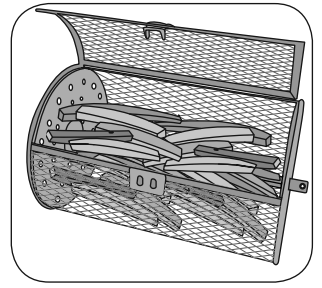


Fig. 38

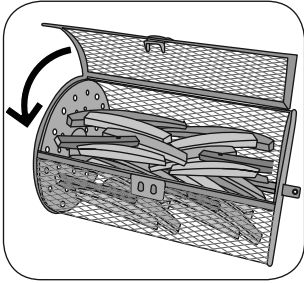


Fig. 39

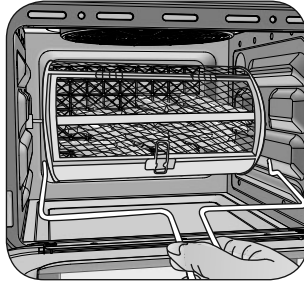


Fig. 40

ABOUT THIS MANUAL

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

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



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage due to other causes

INTENDED USE

The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods.

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

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

Improper use also results in voiding any form of warranty.

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.


- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
 - in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.

- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.

Danger for children

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

Warning of burns

- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- The cooking compartment, the accessories and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.
- Do not touch the cooking compartment, the accessories 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.
- Use pot holders or tea towels to remove the accessories.
- Always grasp the handle to open the appliance door.
- Hot steam may escape from the cooking compartment of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not fill the drip pan with oil. Danger of fire.
- When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
-  Warning: hot surface.



Danger due to electricity

- The Manufacturer does not recommend the use of extension cords or adapters, as these can damage the appliance and the power outlet, as well as cause accidents or fire. Always plug the appliance directly into the power outlet.
- 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.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.



Warning – material damage

- Do not insert an excessive amount of food to be cooked. Danger of fire and/or electric shock.
- Do not insert utensils, metal objects, aluminium foil, or flammable materials (for example cardboard, plastic) into the accessories or the cooking compartment. Danger of fire and/or electric shock.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave or electric oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- If the appliance produces smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never add liquid ingredients into the drip pan. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.

- Do not place objects on the appliance door when it is open.
- Always and only insert the ingredients into the accessories supplied, to avoid food contact with the electric resistances.
- Always check that the accessories are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting at least one of the accessories into the cooking compartment.
- Do not use metal utensils to remove food from the accessories.
- Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects.
- Never place objects on the appliance.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, only clean the appliance using a damp, non-abrasive cloth and a few drops of mild, non-aggressive detergent. Never use solvents that damage plastic parts.



Danger of damage due to other causes

- Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the accessories.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centres or technicians, in order to prevent any risk.
- Do not insert closed food storage containers in the appliance. The food storage container may explode during cooking.
- **ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Body of the appliance	F - Left support
B - Cooking compartment	G - Right motorized support
C - Door	H - Power cord
D - Handle	I - Air intake
E - Air outlet	

DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES

J - Grid pan (x3)	N - Spit with rotisserie forks
K - Grill	O - Locking screws (x2)
L - Drip pan	P - Spit and basket removal fork
M - Basket	

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

Q - Functions knob
R - Temperature knob
S - Time knob
T - Power indicator light

Identification data

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

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

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

BEFORE USE

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

Do not operate the appliance if damaged.



Warning

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

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

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

- 4 Fully unwind the power cord.

Before using the appliance for the first time, wash the removable parts that come into contact with food (Fig. 6).



Warning

Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.

5 Wash the accessories. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Dry well.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before cooking

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.



Warning

Danger of breaking the door glass. Do not pour water or other liquids on the door glass when it is hot.



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

Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects.

Before cooking food, always remove any containers or packages (for example bottles, boxes).

1 Place the food to be cooked into the chosen accessory (Fig. 7).

More than one accessory can be placed in the cooking compartment (B) at the same time to cook more food.

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

Do not overload the accessories with an excessive quantity of food.



Warning

Never add liquid ingredients into the drip pan. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.

If it is necessary to add cooking oil, it is possible to place an aluminium foil in the chosen accessory and another aluminium foil to cover the food to be cooked. This will prevent hot oil from splashing on the resistances of the cooking compartment.

When cooking food with a grill, grid pan or basket, distribute the oil evenly over the food for crispier and browner food. Then, place the food to be cooked on the grill, in the grid pan or in the basket.

When cooking food with a grill, grid pan, spit or basket, it is also possible to insert the drip pan at the lowest level of the cooking compartment to collect fat. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, it is advisable to pour a little water into the drip pan.

- 2 Open the door (C) (Fig. 9).
- 3 Insert the chosen accessory into the cooking compartment (B) (Fig. 10).

Place the chosen accessory so that the food is at a distance of at least 2 cm from the resistances located in the upper part of the cooking compartment.

- 4 Close the door (C) (Fig. 11).
- 5 Plug the appliance into the power outlet (Fig. 12).
- 6 Turn the functions knob (Q) to select the desired function, depending on the food to be cooked (Fig. 13). Read the paragraph "Cooking programs" for details on the programs.
- 7 Turn the temperature knob (R) to set the desired speed (Fig. 14). The temperature range is between 80°C and 230°C.
- 8 Turn the time knob (S) to set the desired time (Fig. 15). The time range is between 0 and 60 min. The indicator light (T) lights up without blinking (Fig. 16). The appliance automatically starts heating (Fig. 17). The light inside the cooking compartment turns on. It is possible to set the time knob on the manual position (☺) and to observe the cooking progress through the glass door. It is possible to open the appliance during operation, for example to mix the ingredients during the cooking process.
- 9 Open the door (C) (Fig. 18).



Warning

Danger of burns. Always grasp the handle to open the appliance door.

Metal parts and glass are hot during operation: only touch the door handle. When removing the grill or drip pan, use gloves or kitchen towels to avoid the danger of burns. Keep your hands and face away from the cooking compartment. When removing the basket or spit, use the fork provided to avoid the danger of burns. Do not touch the resistances.

- 10 Remove the chosen accessory from the cooking compartment (B) (Fig. 19).
 - 11 Mix the ingredients (Fig. 20).
 - 12 Insert the chosen accessory into the cooking compartment (Fig. 21).
 - 13 Close the door (C) (Fig. 22).
- The appliance continues to cook the ingredients (Fig. 23).

After cooking

- 1 When cooking is complete, the appliance emits a sound and turns off (Fig. 24). If the ingredients are not ready, place the accessory containing the ingredients back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

Alternatively, you can manually stop the cooking process. Turn the time knob clockwise until the timer sounds. The appliance stops the cooking process.

- 2 Unplug the appliance from the power outlet (Fig. 25).
- 3 Open the door (C) (Fig. 26).

- 4 Remove the chosen accessory from the cooking compartment (B) (Fig. 27).
 - 5 Put the food on a plate (Fig. 28). Serve out.
- At the end of the cooking process, the appliance can be used immediately to prepare other food.

Using the spit with forks

- 1 Place one of the forks on the spit. Check that the two tips of the fork are pointing inwards. Screw the locking screw (O) to secure the fork to the spit (Fig. 30).
- 2 Tie the meat to be cooked with twine and stick it in the fork on the spit. Check that the meat is well centred.
- 3 Place the other fork on the spit. Check that the two tips of the fork are pointing inwards. Screw the locking screw (O) to secure the fork to the spit (Fig. 30).
 - If necessary, slightly unscrew the locking screws to properly centre the meat on the spit. Screw back the locking screws.
- 4 Insert one end of the spit into the seat located in line with the right motorized support (G) (Fig. 31).
- 5 Insert the opposite end into the seat located on the left support (F) (Fig. 32).
- 6 Place the drip pan (L) at the lowest level of the cooking department to collect fat. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, it is advisable to pour a little water into the drip pan.
- 7 Proceed with cooking the food as described in the paragraph "Instructions for use".

Spit rotation is available for all functions. If inserted, the spit rotates automatically while cooking food.

- 8 After cooking, use the removal fork (P) to remove the spit from the cooking compartment (B) (Fig. 33).

Using the basket

- 1 Unscrew the locking screws (O) of the rotisserie. Remove the forks from the rotisserie spit (N) (Fig. 34).
- 2 Insert the basket (M) on the rotisserie spit (Fig. 35). Screw the locking screws (O) to the two ends of the basket (M) to secure the basket to the spit (Fig. 36).
- 3 Lift the hook to open the basket (Fig. 37).
- 4 Place the food into the basket (Fig. 38).
- 5 Close the basket hook (Fig. 39).
- 6 Place the drip pan (L) at the lowest level of the cooking department to collect fat. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, it is advisable to pour a little water into the drip pan.
- 7 Proceed with cooking the food as described in the paragraph "Instructions for use".

Basket rotation is available for all functions. If inserted, the basket rotates automatically while cooking food.

- 8 When cooking is complete, use the removal fork (P) to lift the spit from the left-hand side of the support and then pull the other end out of the right-hand motorised support (Fig. 40).

PREPARATION TIPS

- Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.
- The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.
- Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
- For a crispier result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (Fig. 8).
- Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Moreover, ready-made doughs cook faster than the home made ones.
- Do not cook too fatty foods.
- You can use the appliance to reheat cooked food. Set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

Cooking programs

The following table shows which types of food can be cooked according to the OVEN or AIR FRYER function.

The AIR FRYER function (🍳) is suitable for fast, even and crispy cooking with the addition of a tablespoon of oil.

The OVEN function (🍲) is suitable for traditional baking (such as roast, bread and cakes).

The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is possible to change the cooking time and temperature.

AIR FRYER function table

	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen chips	230	15 - 20
Fresh potatoes	230	20 - 25
Potato croquettes	230	15
Baked desserts	200	18 - 20
Fish	200	18 - 20
Spit-roasted chicken	230	45 - 50
Skewers	200	18 - 25
Red meat	180	10 - 15
Chicken	200	20 - 30
Shellfish	180	12 - 18
Heating system	120	15
Dehydration	80	4-12 h

OVEN function table

	Amount (g)	Temperature (°C)	Time (min)
Roast meat	1000	200 - 230	60 - 80
Roast fish	1000	190 - 210	30 - 40
Baked vegetables	500	190 - 210	30 - 40
Skewers, sausage, chunks of meat	500	190 - 210	30 - 45
Meat, vegetables, fish in foil	500	190 - 210	30 - 45
Meat, vegetables, gratinated fish	500	230	20 - 30
Baked pasta	1000	200	20 - 30
Bread, focaccia	500	230	20 - 35
Pizza	500	230	20 - 25
Cakes, pies	500	170 - 180	25 - 40
Biscuits, small pastries	200	170	10 - 15

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, meat and fish.

It is recommended to dry at a maximum temperature of 80°C for 4-12 h.

CLEANING AND MAINTENANCE

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



Warning

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

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



Warning

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



Warning

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

Danger of material damage. Do not leave acidic substances on metal surfaces. Acid substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar and the like, if left on for a long time, affect the enamel making it opaque.

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 (B) 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 accessories

The accessories are dishwasher-safe. Alternatively, use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

- To soften food residues, immerse the accessories in hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

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.	Set the desired cooking time by turning the time knob (S).
The ingredients are not ready.	The amount of ingredients is too high.	Use a smaller amount of ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Set a higher cooking temperature. Turn the temperature knob (R) clockwise.
	The cooking time selected is too short.	Set a longer cooking time. Turn the time knob (S) clockwise.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients need to be stirred several times during cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The ingredients are not crunchy.	Some ingredients need larger amounts of oil.	Add a little more oil.
	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the basket.

White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When frying fatter ingredients, more oil is deposited on the accessories. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	There are residues of fat from previous cooking on the accessories.	White smoke is caused by heating of fat or oil on the accessories. Thoroughly clean the accessories 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 be sure to stir them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not crunchy.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a little more oil.

DECOMMISSIONING

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

A PROPÓSITO DESTES MANUAIS

O aparelho foi desenvolvido em conformidade com as específicas Normas Europeias vigentes e protegido em todas as suas partes potencialmente perigosas para o usuário. 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 doar 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 a eletricidade



Atenção - danos materiais



Perigo de danos devidos a outras causas

USO PREVISTO

O aparelho pode ser usado para cozinhar alimentos sólidos. Não utilizar o aparelho para cozinhar alimentos líquidos.

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.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

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 sítios, chácaras, fazendas
 - hotéis, motéis, pousadas e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Não utilizar o aparelho para finalidades diferentes da finalidade descrita neste manual. Não assumimos nenhum tipo de responsabilidade em caso de uso incorreto ou de empregos diferentes daqueles previstos neste manual. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento da expedição do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.

- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo fabricante.
- O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.



Perigo para as crianças


- O aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento do aparelho, somente se observados por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e saibam reconhecer os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do usuário não devem ser efetuadas por crianças, exceto se estas forem maiores de 8 anos e agirem com a orientação de um adulto.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não deixar o cabo de alimentação pendurado onde poderia ser puxado por uma criança.
- Posicionar o aparelho de modo que as crianças não consigam atingir as partes quentes.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- No momento em que decidir não utilizar mais o aparelho, recomendamos cortar o cabo de alimentação para que não possa mais funcionar. Recomendamos fazer com que se tornem seguras as partes do aparelho possíveis a constituir risco, principalmente para crianças que poderiam utilizá-lo para brincar.



Aviso relativo a queimaduras

- Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- O compartimento de cozimento, os acessórios e as partes metálicas internas do aparelho podem ficar quentes durante o uso. Manter as mãos e o rosto longe das partes quentes do aparelho.
- Não tocar o compartimento de cozimento, os acessórios e as partes metálicas internas do aparelho durante o seu funcionamento ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o resfriamento da partes quentes.
- Utilizar luvas ou panos de prato para retirar os acessórios.
- Utilizar sempre a luva para abrir a porta do aparelho.
- Durante o cozimento, poderá ocorrer a saída de vapor quente pelo comparti-

mento de cozimento do aparelho. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozimento.

- Não encher a bandeja para gordura com óleo. Perigo de incêndio.
- Quando a porta for aberta, ou quando os acessórios forem retirados do compartimento de cozimento, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozimento.
-  Atenção: superfície quente.



Perigo devido a eletricidade

- O fabricante não recomenda o uso de extensão elétrica ou adaptador, pois eles podem provocar danos ao aparelho e a tomada elétrica, bem como, provocar acidentes ou incêndio. Ligue sempre o aparelho diretamente à tomada.
- 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 o plugue da tomada elétrica.
- Nunca colocar as partes energizadas 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.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Nunca mergulhar o aparelho, o plugue e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- Em caso de inatividade, mesmo por um breve período, deve-se desligar o aparelho e desconectar sempre o plugue do cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede elétrica.



Atenção - danos materiais

- Não inserir uma quantidade excessiva de alimentos para o cozimento. Perigo de incêndio e/ou choque elétrico.
- Não inserir utensílios, objetos metálicos, folhas de alumínio ou materiais inflamáveis (por exemplo papelão, plástico) nos acessórios ou no compartimento de cozimento. Perigo de incêndio e/ou choque elétrico.
- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).
- Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fo-

ções elétricos ou a gás quentes, ou próximo a um forno micro-ondas ou a um forno elétrico.

- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Se o aparelho emitir fumaça durante o funcionamento, desconectar imediatamente o aparelho da tomada elétrica. Contatar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
- Nunca inserir ingredientes líquidos na bandeja para gordura. Se necessário, por exigências de cozimento, adicione pequenas doses do líquido. Certificar-se sempre que o líquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.
- Não posicionar objetos sobre a porta do aparelho quando estiver aberto.
- Inserir os ingredientes sempre e somente nos acessórios fornecidos, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- Certificar-se sempre que os acessórios estejam inseridos corretamente no compartimento de cozimento antes de ligar o aparelho.
- Nunca utilizar o aparelho sem ter inserido pelo menos um dos acessórios no compartimento de cozimento.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos dos acessórios.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos nos acessórios e no compartimento de cozimento.
- Nunca posicionar objetos sobre o aparelho.
- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do 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 o plugue de alimentação elétrica e após ter aguardado o resfriamento das partes quentes, deve-se limpar o aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo ligeiramente umedecido e com poucas gotas de detergente neutro não agressivo. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.



Perigo de danos devidos a outras causas

- Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 10 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos dos acessórios.
- Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica facilmente acessível.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.

- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou o plugue 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 por um centro de assistência ou por técnicos autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
- Não inserir recipientes fechados no aparelho. O recipiente poderia explodir durante o cozimento.

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Corpo do aparelho	F - Suporte esquerdo
B - Compartimento de cozimento	G - Suporte direito
C - Porta	H - Cabo de alimentação
D - Puxador	I - Entrada de ar
E - Saída de ar	

DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS

J - Bandeja tipo grelha (x 3)	N - Espeto com garfos
K - Grelha	O - Parafusos de bloqueio (x 2)
L - Bandeja para gordura	P - Pegador para remover o espeto e o cesto
M - Cesto	

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

Q - Regulador das funções
R - Regulador da temperatura
S - Regulador do tempo
T - Sinalizador luminoso de acionamento

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.]
- número de série (SN)
- tensão elétrica de alimentação [V] e frequência [Hz]
- potência elétrica absorvida (W)

Para atendimento aos Centros de Assistência Autorizados, informar o modelo e o número de série.

ANTES DO USO

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

Nunca fazer com que o aparelho funcione se estiver danificado.



Atenção

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

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

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

- 4 Desenrolar totalmente o cabo de alimentação.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar os componentes removíveis que entram em contato com os alimentos (Fig. 6).



Atenção

Nunca mergulhar o aparelho, o plugue e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.

- 5 Lavar os acessórios. Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva. Enxugar bem.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes do cozimento

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



Atenção

Perigo de quebra do vidro da porta. Não colocar ou derrubar água ou outros líquidos no vidro da porta quando este estiver quente.



Não posicionar objetos sobre a porta do aparelho quando estiver aberto.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos nos acessórios e no compartimento de cozimento.

Antes de cozinhar os alimentos, remover sempre quaisquer recipientes ou embalagens (por exemplo garrafas, caixas).

- 1 Posicionar os alimentos a cozinhar no acessório escolhido (Fig. 7).

É possível inserir, no compartimento de cozimento (B) mais de um acessório ao mesmo tempo, para cozinhar uma maior quantidade de alimentos.

	<p>Bandeja para gordura para assar, cozinhar no forno, gratinar. Ideal para frango assado, carnes vermelhas, verduras gratinadas, pão-de-ló e todos os alimentos para forno</p>
	<p>Bandeja tipo grelha (3 peças) para secar, fritar a ar, dourar, tostar. Ideal para pão, batatas, carne, peixe, frutas, verduras</p>

Não sobrecarregar os acessórios com uma quantidade excessiva de alimentos.



Atenção

Nunca inserir ingredientes líquidos na bandeja para gordura. Se necessário, por exigências de cozimento, adicione pequenas doses do líquido. Certificar-se sempre que o líquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.

Se for necessário adicionar óleo para o cozimento, pode-se inserir uma folha de alumínio no acessório escolhido e uma outra folha de alumínio para cobrir os alimentos a preparar. Isto impedirá borrifos de óleo quente nas resistências do compartimento de cozimento.

No caso de cozimento dos alimentos com a grelha, com a bandeja tipo grelha ou com o cesto, deve-se distribuir o óleo uniformemente sobre os alimentos para obter preparações mais crocantes e douradas. Em seguida, posicionar os alimentos a preparar na grelha, na bandeja tipo grelha ou no cesto.

No caso de cozimento dos alimentos com a bandeja tipo grelha, com a grelha, com o espeto ou com o cesto, é possível inserir também a bandeja para gordura no nível mais baixo do compartimento de cozimento, para recolher as gorduras. Para evitar fumaça, mau cheiro ou incrustações, coloque um pouco de água na bandeja para gordura.

- 2 Abrir a porta (C) (Fig. 9).
- 3 Inserir o acessório escolhido no compartimento de cozimento (B) (Fig. 10).

Posicionar o acessório escolhido de modo que os alimentos fiquem a uma distância de 2 cm, no mínimo, das resistências situadas na parte superior do compartimento de cozimento.

- 4 Fechar a porta (C) (Fig. 11).
- 5 Inserir o plugue do cabo de alimentação do produto na tomada elétrica (Fig. 12).
- 6 Girar o botão das funções (Q) para selecionar a função desejada, em função dos alimentos a preparar (Fig. 13). Consultar o parágrafo "Programas de cozimento" para mais detalhes sobre os programas.
- 7 Girar o regulador da temperatura (R) para programar a temperatura desejada (Fig. 14). O intervalo de temperatura está contido entre 80°C e 230°C.
- 8 Girar o regulador do tempo (S) para programar o tempo desejado (Fig. 15). O intervalo de tempo está contido entre 0 e 60 min.

O sinalizador luminoso (T) acende-se de modo fixo (Fig. 16). O aparelho iniciará automaticamente a esquentar (Fig. 17). A luz no interior do compartimento de cozimento se acenderá. É possível

ajustar o regulador do tempo colocando-o na posição manual (☺) e observar o avanço do cozimento através do vidro da porta.

É possível abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, como por exemplo, para misturar os ingredientes durante o processo de cozimento.

9 Abrir a porta (C) (Fig. 18).



Atenção

Perigo de queimaduras. Utilizar sempre a luva para abrir a porta do aparelho.

Durante o funcionamento, as partes metálicas e o vidro estarão quentes: tocar somente o puxador da porta. Para retirar a grelha ou a bandeja para gordura, utilizar luvas ou panos de prato para evitar o perigo de queimaduras. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozimento. Para extrair o cesto ou o espeto, utilizar o garfo fornecido com o aparelho para evitar perigos de queimaduras. Não tocar as resistências.

10 Extrair o acessório escolhido do compartimento de cozimento (B) (Fig. 19).

11 Misturar os ingredientes (Fig. 20).

12 Inserir o acessório escolhido no compartimento de cozimento (Fig. 21).

13 Fechar a porta (C) (Fig. 22).

O aparelho irá continuar o cozimento dos ingredientes (Fig. 23).

Após o cozimento

1 Ao final do cozimento, o aparelho emitirá um sinal sonoro e se desligará (Fig. 24). Se os ingredientes não estiverem prontos, basta reinserir o acessório com os ingredientes no compartimento de cozimento e programar o timer por alguns minutos.

Como alternativa, é possível interromper manualmente o processo de cozimento. Girar no sentido horário o regulador do tempo, até o sinal sonoro do timer. O aparelho irá interromper o processo de cozimento.

2 Desconecte o plugue da tomada elétrica (Fig. 25).

3 Abrir a porta (C) (Fig. 26).

4 Extrair o acessório escolhido do compartimento de cozimento (B) (Fig. 27).

5 Colocar os alimentos num prato (Fig. 28). Servir a refeição.

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

Utilização do espeto com garfos

1 Inserir um dos garfos no espeto. Certificar-se que as duas pontas do garfo estejam voltadas para dentro. Apertar o parafuso de bloqueio (O) para fixar o garfo ao espeto (Fig. 30).

2 Enrolar a carne a cozinhar com barbante culinário e espetá-la no garfo do espeto. Certificar-se que a carne esteja bem centralizada.

3 Inserir o outro garfo no espeto. Certificar-se que as duas pontas do garfo estejam voltadas para dentro. Apertar o parafuso de bloqueio (O) para fixar o garfo ao espeto (Fig. 30).

- Se necessário, desaperte um pouco os parafusos de bloqueio para centralizar bem a carne no espeto. Apertar novamente os parafusos de bloqueio.

4 Inserir uma das extremidades do espeto no alojamento correspondente situado no suporte motorizado direito (G) (Fig. 31).

5 Inserir a extremidade oposta no alojamento situado no suporte esquerdo (F) (Fig. 32).

- 6 Inserir também a bandeja para gordura (L) no nível mais baixo do compartimento de cozimento, para recolher as gorduras. Para evitar fumaça, mau cheiro ou incrustações, coloque um pouco de água na bandeja para gordura.
- 7 Continuar com o cozimento dos alimentos como descrito no parágrafo “Instruções de uso”.

A rotação do espeto está disponível para todas as funções. O espeto, se for inserido, irá girar automaticamente durante o cozimento dos alimentos.

- 8 No final do cozimento, utilizar o pegador (P) para retirar o espeto do compartimento de cozimento (B) (Fig. 33).

Utilização do cesto

- 1 Desapertar os parafusos de bloqueio (O) do espeto. Remover os garfos do espeto (N) (Fig. 34).
- 2 Inserir o cesto (M) no espeto (Fig. 35). Apertar os parafusos de bloqueio (O) nas duas extremidades do cesto (M) para fixar o cesto ao espeto (Fig. 36).
- 3 Levantar o gancho para abrir o cesto (Fig. 37).
- 4 Inserir os alimentos no cesto (Fig. 38).
- 5 Fechar o gancho do cesto (Fig. 39).
- 6 Inserir também a bandeja para gordura (L) no nível mais baixo do compartimento de cozimento, para recolher as gorduras. Para evitar fumaça, mau cheiro ou incrustações, coloque um pouco de água na bandeja para gordura.
- 7 Continuar com o cozimento dos alimentos como descrito no parágrafo “Instruções de uso”.

A rotação do cesto está disponível para todas as funções. O cesto, se for inserido, irá girar automaticamente durante o cozimento dos alimentos.

- 8 No final do cozimento, utilizar o pegador (P) para levantar o espeto do lado do suporte esquerdo e, em seguida, retirar a outra extremidade do suporte motorizado direito (Fig. 40).

CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

- O pré-aquecimento do aparelho antes de cozinhar os alimentos irá otimizar o resultado final.
- Os ingredientes menores necessitam de tempos de preparação um pouco mais curtos 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 curto.
- Misture os ingredientes menores quando estiver na metade do tempo de cozimento para otimizar os resultados finais e ajudar a obter um cozimento uniforme.
- Para alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas (Fig. 8).
- Utilizar massas prontas para preparar snacks recheados de modo fácil e rápido. Além disso, o tempo de cozimento das massas prontas é mais rápido do que o das massas feitas em casa.
- Não prepare refeições com muita gordura.
- É possível utilizar o aparelho para aquecer alimentos já cozidos. Programar a temperatura a 150 °C por um tempo de 10 minutos.

Programas de cozimento

A tabela seguinte mostra quais os tipos de alimento podem ser preparados dependendo da função OVEN ou AIR FRYER.

A função AIR FRYER (☞) é indicada para cozinhar rapidamente, de modo uniforme e crocante, adicionando uma colher de óleo.

A função OVEN (☐) é indicada para preparações tradicionais ao forno (como assados, pão e doces).

O tempo de cozimento é indicativo, ou seja, depende também da espessura e da quantidade dos ingredientes. É possível modificar o tempo e a temperatura de cozimento.

Tabela da função AIR FRYER

	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Batatas fritas congeladas	230	15-20
Batatas frescas	230	20-25
Croquetes de batata	230	15
Doces	200	18-20
Peixe	200	18-20
Frango assado	230	45-50
Espetinhos	200	18-25
Carne vermelha	180	10-15
Frango	200	20-30
Crustáceos	180	12-18
Aquecimento	120	15
Secagem	80	4-12 h

Tabela da função OVEN

	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Assado de carne	1000	200-230	60-80
Assado de peixe	1000	190-210	30-40
Verduras ao forno	500	190-210	30-40
Espetinhos, linguiça, carne em pedaços	500	190-210	30-45
Carne, verdura, peixe no papel alumínio	500	190-210	30-45
Carne, verdura, peixe gratinado	500	230	20-30
Macarrão ao forno	1000	200	20-30
Pão, focaccia	500	230	20-35
Pizza	500	230	20-25

	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Bolos, tortas	500	170-180	25-40
Biscoitos, pequenas massas	200	170	10-15

Função de secagem

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

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

Aconselhamos secar a uma temperatura máxima de 80°C por 4-12 h.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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



Atenção

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

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



Atenção

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



Atenção

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

Perigo de danos materiais. Não deixar substâncias ácidas sobre superfícies de metal. Substâncias ácidas como suco de limão, conserva de tomate, vinagre e afins, se deixadas por muito tempo, atacam o esmalte e o tornam opaco.

Limpeza do aparelho

- Limpar as partes fixas do aparelho usando um pano úmido não abrasivo para não danificar o revestimento. Enxugar com um pano seco.
- Limpar o compartimento de cozimento (B) 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 acessórios

Os acessórios podem ser lavados na máquina lava-louça. Como alternativa, utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.

- Para amolecer os resíduos de comida, mergulhar os acessórios em água quente. Adicionar algumas gotas de detergente. Deixar agir por 10 minutos. Lavar e enxugar.

COMO RESOLVER OS SEGUINTE PROBLEMAS

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona.	O plugue não está inserido na tomada de corrente elétrica.	Ligar o plugue na tomada de corrente elétrica que deve ser provida de ligação à terra.
	O timer não foi programado.	Programar o tempo de cozimento desejado girando o regulador de tempo (S).
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes é muito grande.	Inserir uma quantidade menor de ingredientes. Uma quantidade menor será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Programar uma temperatura maior. Girar no sentido horário o regulador da temperatura (R).
	O tempo de cozimento programado é muito pouco.	Programar um tempo de cozimento maior. Girar no sentido horário o regulador de tempo (S).
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente.	Alguns ingredientes devem ser misturados algumas vezes durante o cozimento.	Os ingredientes que estão no alto ou que estão cobertos por outros devem ser misturados durante o cozimento.
Os ingredientes não estão crocantes.	Alguns ingredientes precisam de uma quantidade maior de óleo.	Adicionar um pouco de óleo.
	Está utilizando snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou untá-los com óleo antes de inseri-los no forno.
Há saída de fumaça branca do aparelho.	Os ingredientes mais gordurosos estão em preparação.	Quando preparar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado nos acessórios. O óleo produz mais fumaça branca do que o normal durante o cozimento. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	Nos acessórios encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	A fumaça branca é gerada pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente nos acessórios. Limpar cuidadosamente os acessórios após o uso.
As batatas frescas, cortadas em 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 o cozimento.
	Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las.	Enxaguar as batatas e remover todo o amido que ficou na superfície das batatas.

As batatas frescas, cortadas em palito, não estão crocantes.	As batatas ficam crocantes dependendo da quantidade de água que elas contêm e da quantidade de óleo utilizada.	Lembrar de enxugar bem a água da parte externa das batatas antes de adicionar o óleo. Cortar as batatas em forma de palitos para que fiquem crocantes. Adicionar um pouco de óleo.
--	--	--

POR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

Para desligar o aparelho, desconectar o plugue do cabo de alimentação da tomada elétrica. Em caso de descarte, 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.

COD. 6385102000

REV. 0 del 10/07/2024

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

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Karimex Comp. Elet. Ltda
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555
Ressacada – Itajaí/SC – CEP 88307-302
CNPJ 88.938.329/0007-34
SAC: (11) 4502-4596
consumidor@ariete.net.br
www.ariete.net.br

827070