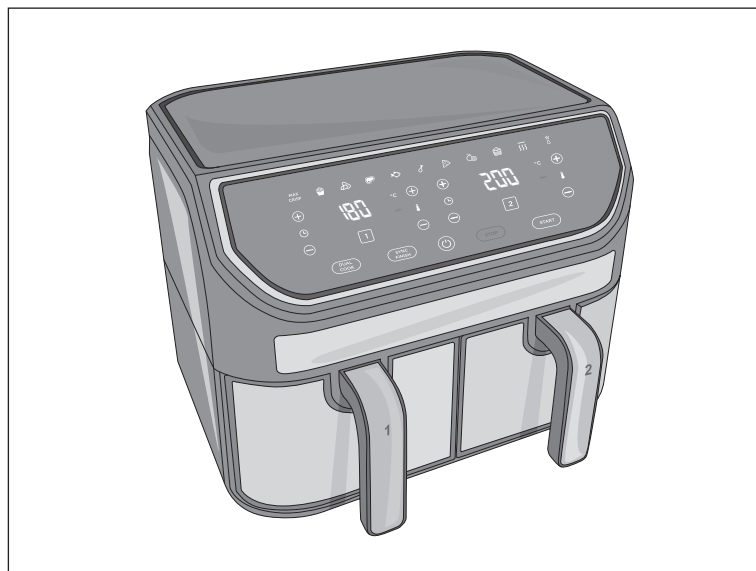


# ***Ariete***



Air fryer  
Fritadeira sem óleo

***Ariete***

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio (FI)  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:  
Karimex Comp. Elet. Ltda  
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555  
Ressacada – Itajai/SC – CEP 88307-302  
CNPJ 88.938.329/0007-34  
SAC: (11) 4502-4596  
[consumidor@karimex.com.br](mailto:consumidor@karimex.com.br)  
[www.karimex.com.br](http://www.karimex.com.br)

CE

4625

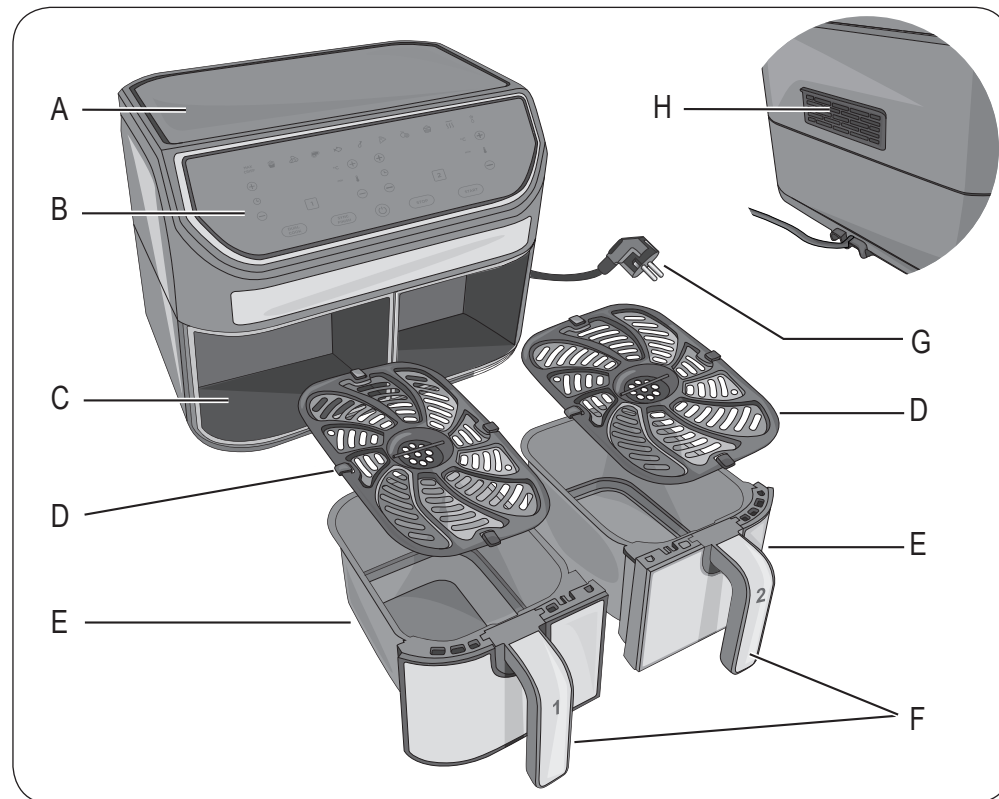


Fig. 1

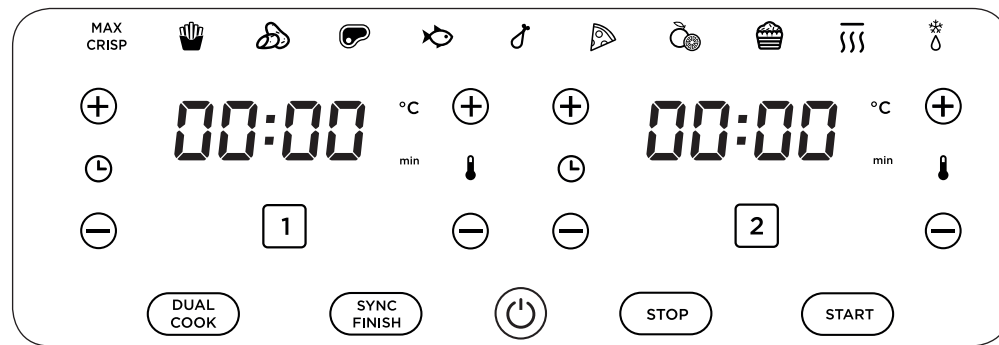


Fig. 2

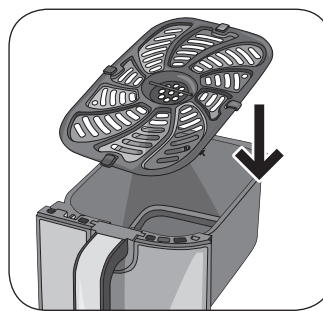


Fig. 3

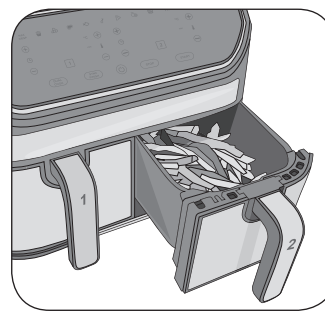


Fig. 4

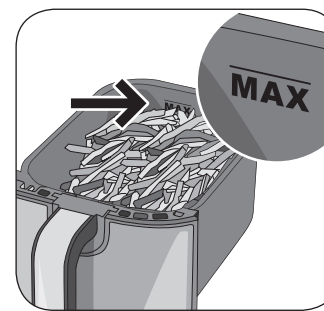


Fig. 5

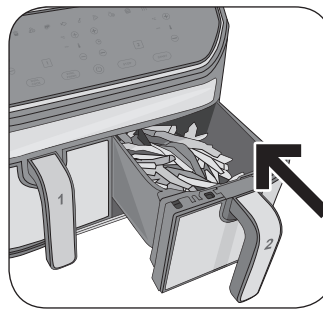


Fig. 6

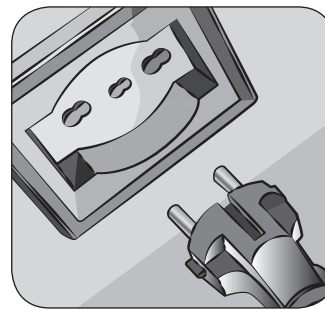


Fig. 7

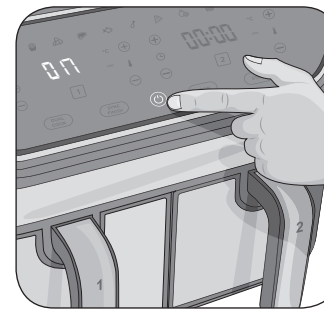


Fig. 8

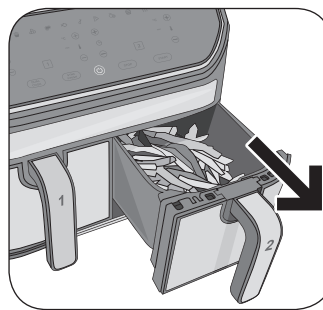


Fig. 9

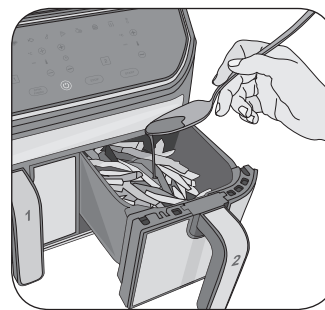


Fig. 10

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

## SAFETY WARNINGS

---

### READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

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

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




### **Danger for children**

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



### **Warning of burns**

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

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



### **Danger due to electricity**

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the data 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.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.



### **Warning – material damage**

- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave or electric oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.

- If the appliance produces a lot of smoke during operation, unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never add liquid ingredients into the baskets. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- The maximum capacity of the baskets is approximately 2 kg. Never exceed the maximum capacity when filling the baskets.
- Never fill the basket over the maximum level.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Put the ingredients only into the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Always ensure the baskets are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting the baskets into the cooking compartment.
- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the baskets.
- Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plates.
- Before putting the appliance into operation, check that the baskets and the cooking compartment are free from foreign objects.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, the appliance shall only be cleaned using a non-abrasive cloth slightly dampened 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**

- Place the appliance at a distance of at least 20 cm from walls, furniture or other appliances.
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the baskets.
- Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged,

or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by an Ariete Service Centre or by Ariete authorized technicians, in order to prevent any risk.

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

#### **DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

---

A - Body of the appliance

B - Touch screen display

C - Cooking compartment

D - Non-stick plates











E - Basket

F - Basket handles










G - Power cord

H - Air intake

**TOUCH SCREEN DISPLAY DESCRIPTION (FIG. 2)**

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



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

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



### **Warning!**

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

### **Warning!**



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



### **Warning!**

Always unplug the appliance from the power outlet 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 for the first time, wash the removable parts that come into contact with food.**

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

## INSTRUCTIONS FOR USE

---

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

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

### **Before cooking**

- If you want to increase the crunchiness of your foods, insert the non-stick plate (D) into the basket (Fig. 3).

1 Place the food into the basket (E) (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 into the cooking compartment (C). The correct insertion is done with a "click" (Fig. 6).



### **Warning!**

Make sure the basket is correctly installed and locked before operating the appliance.

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

3 Plug the appliance into the power outlet (Fig. 7).

4 Press the ON/OFF button (☺) (Fig. 8). The display shows the word "On".

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

### Single cooking

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

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

It is not necessary to confirm the change, after a few minutes the change will be effective.

- 3 Press the START button (START). 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 cooking, press the basket 1 (1) or the basket 2 (2) control button, then press the + or - buttons for setting 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.



### 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.

- Grab the handle (F) and remove the basket in use from the cooking compartment (C) (Fig. 9). The appliance stops the cooking process. The ventilation system stops a few moments later.
- Shake the basket to cook the ingredients evenly.
- To resume the appliance operation, insert the basket into the cooking compartment. The appliance automatically resumes the cooking process.

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

### Dual cooking

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

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

- 1 Press the control button of one of the two baskets, then press the control button of the other basket.
  - 2 Select the desired cooking program. If necessary, manually change the cooking time and temperature.
- Press the DUAL COOK button (DUAL COOK). The settings chosen for the second basket selected will apply to both baskets. The symbols of basket 1 (1) and basket 2 (2) control buttons flash.
  - Press the START button (START).

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

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

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

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

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

- Select the different cooking settings for the two baskets through the basket 1 (1) and basket 2 (2) 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 button (START).

### MAX CRISP function

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

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

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

To activate the MAX CRISP function:

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

### After cooking

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

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

- To manually stop the cooking process, press the STOP button (STOP).

1 Grab the handle (F) and remove the basket in use from the cooking compartment (C) (Fig. 9).

2 Put the food on a plate. Serve out.



### Warning!

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

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



### Warning!

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

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

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

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

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

### **Auto-off function**

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

### **PREPARATION TIPS**

---

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

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

A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.

Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.












For a crunchy result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (Fig. 10) and use the non-stick plates (D) supplied.

You can cook in the air 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
	MAX CRISP function	10 min	1-60 min	200	180 - 200
	Frozen chips	15 min	1-60 min	200	150 - 200
	Fresh potatoes	25 min	1-60 min	200	130 - 200
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200
	Chicken	25 min	1-60 min	190	120 - 200
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160 - 200
	Dehydration	8 h	1-24 h	65	35 - 90
	Baked desserts	30 min	1-60 min	160	120 - 200
	Heating system	15 min	1-60 min	130	60 - 180
	Defrost	15 min	1-60 min	50	40 - 90


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

Chips (frozen)	15 – 20 minutes	200°
Chips (fresh)	20 - 30 minutes depending on how the potato is cut	180° 200°
Fried vegetables	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	20 – 25 minutes	190°

Steak	10 – 15 minutes	190°
Meatballs	8 minutes	180°
Scampi	15 – 20 minutes	160°
Cake	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Fish	15 – 20 minutes	160° 180°
Pork cutlet	10 – 15 minutes	200°
Spring rolls	10 – 15 minutes	200°
Vegetables	10 - 20 minutes	180°


### Preheating function

The appliance is equipped with a heating function to pre-heat the appliance without ingredients or to reheat food.


- Press the heating button ()
- If necessary, manually change the cooking time and temperature.

### Defrost function

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

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

### Dehydration function

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

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

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

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

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

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



### Warning

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

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



### Warning!

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



### Warning!

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



### Warning!

Always unplug the appliance from the power outlet 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 (C) using a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

### Cleaning the components

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

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

## DECOMMISSIONING

---

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



## TROUBLESHOOTING

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

<b>Problems</b>	<b>Possible causes</b>	<b>Solutions</b>
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 crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced into the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a bit more oil for more crunchiness.
		Try using the MAX CRISP function, to increase the food crunchiness.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.

## 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 usuário. 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 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. Se for adicionada uma quantidade excessiva de líquido, o mesmo poderia sair e danificar o aparelho.

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

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

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

## RISCOS RESIDUAIS

---



Aviso relativo a queimaduras. Não tocar os cestos, o compartimento de cozimento, as placas antiaderentes e as partes metálicas internas do aparelho durante o funcionamento do mesmo ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o resfriamento 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 sítios, chácaras ou 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.
- 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 seguras as partes do aparelho que possam gerar perigo, principalmente para crianças que poderão utilizá-lo para brincar.



### **Aviso relativo a queimaduras**

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

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



### **Perigo devido à eletricidade**

- 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 fabricante não recomenda o uso de extensão elétrica ou adaptador, pois eles podem provocar danos ao aparelho e a tomada elétrica, bem como, provocas acidentes ou incêndio. Ligue sempre o aparelho diretamente à tomada.
- Conectar sempre o aparelho a uma janela ligada à terra.
- Não conectar outros aparelhos de alta potência (aquecedores, ferros de passar roupa, aquecedores) 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 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.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- Nunca mergulhar o aparelho, 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**

- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás quentes, ou próximo a um forno 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 muita fumaça durante o funcionamento, desconecte o aparelho da tomada elétrica. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
- Nunca inserir ingredientes líquidos no interior dos cestos. Se necessário, por exigências de cozimento, adicione pequenas doses de líquido. Certificar-se sempre que o líquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.
- A capacidade máxima dos cestos é de aproximadamente 2 kg. Não superar a capacidade máxima durante o enchimento dos cestos.
- Nunca encher o cesto além do nível máximo.
- Nunca obstruir a janela 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 cozimento antes de ligar o aparelho.
- Nunca utilizar o aparelho sem ter inserido os cestos no compartimento do cozimento.
- Para evitar danos ao aparelho, não inserir utensílios ou objetos metálicos nos cestos.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos do cesto ou das placas antiaderentes.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos nos cestos e no compartimento de cozimento.
- 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 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, 20 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos dos cestos.
- Desconectar sempre o aparelho da tomada elétrica antes de inserir ou remover os componentes.
- 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 pelo Centro de Assistência Ariete ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer risco.
- **CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.**

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Corpo do aparelho

B - Display touch

C - Compartimento de cozimento

D - Placas antiaderentes











E - Cestos

F - Alças dos cestos









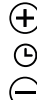
G - Cabo de alimentação

H - Janela de ar

## DESCRIÇÃO DO DISPLAY TOUCH (FIG. 2)

PROGRAMAS DE COZIMENTO PRÉ-CONFIGURADOS	
	Tecla
	Batatas fritas congeladas
	Batatas frescas
	Bife/Carne vermelha
	Peixe
	Frango
	Pizza
	Desidratar alimentos
	Doces
	Tecla de aquecimento
	Tecla de descongelamento
MAX CRISP	Tecla MAX CRISP



TECLAS DE FUNÇÃO		
	Tecla	Descrição
	Tecla START	Permite iniciar o cozimento.
	Tecla STOP	Permite interromper ou ativar uma pausa durante o cozimento.
	Tecla SYNC FINISH	Permite sincronizar tempos de cozimento diferentes para os dois cestos, de modo a terminar o cozimento na mesma hora.
	Tecla DUAL COOK	Permite aplicar ao segundo cesto as mesmas programações escolhidas para o primeiro cesto. Duas zonas de cozimento tornam-se, assim, uma só, ideal para grandes quantidades de alimentos.
	Tecla ligar/desligar	Permite ligar ou desligar o aparelho.
	Tecla de controle do cesto 1	Permite selecionar as programações de cozimento desejadas para o cesto 1.
	Tecla de controle do cesto 2	Permite selecionar as programações de cozimento desejadas para o cesto 2.
	Tecla de programação da temperatura de cozimento	Permite programar manualmente a temperatura de cozimento. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura de cozimento.
	Tecla de programação do tempo de cozimento	Permite programar manualmente o tempo de cozimento. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir o tempo de cozimento.

### 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 elétrica absorvida [W]

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, 20 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.

### **Atenção!**



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



### **Atenção!**

Desconectar sempre o aparelho da tomada elétrica antes de inserir ou remover os componentes.

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

3 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.**

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

## INSTRUÇÕES DE USO

---

**O aparelho é dotado de dois cestos para o cozimento. É possível cozinhar os alimentos em ambos os cestos (ver parágrafo “Cozimento com dois cestos”), ou utilizar um só cesto (ver parágrafo “Cozimento com um cesto”).**

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

### **Antes do cozimento**

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

1 Inserir os alimentos no cesto (E) (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 cozimento (C). Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 6).



### **Atenção!**

Certificar-se de ter inserido e bloqueado corretamente o cesto 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 cozimento.**

3 Ligue o cabo de força do produto na tomada elétrica (Fig. 7).

4 Pressionar o botão ligar/desligar (☺) (Fig. 8). A palavra “On” surgirá no display.

**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.**

### Cozimento com um cesto

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

Não é necessária a confirmação após a modificação, após alguns minutos a modificação estará ativa.

3 Pressionar a tecla START (START). O aparelho iniciará o cozinhar dos alimentos.

Durante o cozimento, o display (B) mostrará, alternadamente, o tempo em diminuição e a temperatura selecionada. Para modificar o tempo e a temperatura durante o cozimento, pressionar a tecla de controle do cesto 1 (1) ou do cesto 2 (2) e, em seguida, pressionar as teclas + ou - de programação do tempo ou da temperatura de cozimento. 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 cozimento.



### Atenção!

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

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





- Segurar a alça (F) e extrair o cesto que está a ser usado do compartimento de cozimento (C) (Fig. 9). O aparelho irá interromper o processo de cozimento. O sistema de ventilação irá parar após alguns instantes.
- Agitar o cesto para cozinhar os ingredientes de modo uniforme.
- Para retomar o funcionamento do aparelho, inserir o cesto no compartimento de cozimento. O aparelho irá retomar automaticamente o processo de cozimento.

Como alternativa, pressionar a tecla STOP (STOP) para uma pausa no funcionamento do aparelho. Para retomar o funcionamento do aparelho, pressionar novamente a tecla START (START).

### Cozimento com dois cestos

**A função de cozimento com dois cestos pode ser utilizada para cozinhar o mesmo alimento em ambos os cestos, ou para cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo.**

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

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





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

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

### **Escolher as programações de cozimento em função do tipo de alimento introduzido em cada um dos cestos.**

#### **As programações de cozimento escolhidas podem ser diferentes para os dois cestos.**

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

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



#### **Função MAX CRISP**

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

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

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


Para ativar a função MAX CRISP:

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

#### **Após o cozimento**

Ao terminar o cozimento, o aparelho emitirá alguns “bips”.

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

- Para interromper manualmente o processo de cozimento, pressionar o botão STOP (  ).
- 1 Segurar a alça (F) e extrair o cesto que está a ser usado do compartimento de cozimento (C) (Fig. 9).
  - 2 Colocar os alimentos num prato. Servir a refeição.



### **Atenção!**

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

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



### **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 ou das placas antiaderentes.

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

**É possível haver resíduos de óleo, provenientes dos alimentos, no fundo do cesto.**

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

### **Função de auto-desligamento**

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

### **DICAS DE USO**

---

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 breve.

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. 10) e utilizar as placas antiaderentes (D) fornecidas.

Os snacks a serem cozidos no forno também podem ser cozidos na Air Fryer.

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 cozimento. O programa está definido com uma temperatura e um tempo de cozimento aconselhado em função do tipo de alimento. 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 dos programas de cozimento pré-configurados.

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


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

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

Bife	10 – 15 minutos	190°
Almôndegas	8 minutos	180°
Lagostim	15 – 20 minutos	160°
Bolo	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°
Peixe	15 – 20 minutos	160° 180°
Costeleta de porco	10 – 15 minutos	200°
Rolinhos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 – 20 minutos	180°


### Função de aquecimento

O aparelho é dotado de uma função de aquecimento para pré-aquecer o aparelho sem ingredientes ou para aquecer os alimentos.


- Pressionar a tecla de aquecimento (  ).
- Se necessário, modificar manualmente o tempo e a temperatura.

### Função de descongelamento

O aparelho é dotado de uma função de descongelamento para descongelar os alimentos antes do cozimento.

- Pressionar a tecla de descongelamento (  ).
- Se necessário, modificar manualmente o tempo e a temperatura.

### Função desidratar

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

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

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

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

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

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

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

---

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



### Atenção

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

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



### 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.



### Atenção!

Desconectar sempre o aparelho da tomada elétrica antes de inserir ou remover os componentes.

### 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 (C) do aparelho com um pano não abrasivo, molhado com água quente. Enxugar com um pano seco.
- Limpar as resistências com um pano seco para remover os resíduos de alimentos.

### Limpeza dos componentes

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

- As placas antiaderentes e os cestos podem ser lavados na lava-louças. Para prolongar a duração do tratamento antiaderente, aconselhamos a lavagem à mão das placas antiaderentes (D) e dos cestos (E). 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.

### POR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

---

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



## COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

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.	Pressionar a tecla de programação do tempo de cozimento (⌚) e programar o tempo de preparação exigido.
	O cesto não foi inserido corretamente.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozimento. 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 de programação da temperatura de cozimento (🔥) e programar uma temperatura de cozimento mais elevada. Consultar o livro das receitas.
	O tempo de cozimento programado é muito pouco.	Pressionar a tecla de programação do tempo de cozimento (⌚) e programar um tempo de cozimento maior. Consultar o livro das receitas.
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente.	Alguns tipos de 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 snacks fritos não estão crocantes.	Está utilizando tipos de snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou untá-los com óleo antes de inseri-los no cesto.
		Tentar utilizar a função MAX CRISP para obter alimentos mais crocantes.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.
Não é possível inserir totalmente o cesto no compartimento de cozimento.	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 cozimento.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozimento. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 6).

<b>Problemas</b>	<b>Possíveis causas</b>	<b>Soluções</b>
Há saída de fumaça clara 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 fumaça clara do que o normal durante o cozimento. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	No cesto encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	A fumaça clara é gerada pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente no cesto. Limpar detalhadamente 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 o cozimento.
	Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las.	Enxaguar as batatas e remover todo a amido que ficou depositado na superfície das batatas.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito não estão crocantes quando são tiradas da fritadeira.	As batatas ficam crocantes dependendo da quantidade de água que contém e da quantidade de óleo introduzida na fritadeira.	Lembrar-se de enxugar bem a água na parte externa das batatas antes de adicionar o óleo.
		Cortar as batatas em forma de palitos para que fiquem mais crocantes.
		Adicionar um pouco mais de óleo para obter o efeito mais crocante.
		Tentar utilizar a função MAX CRISP para obter alimentos mais crocantes.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.