

Benvenuto! Come usare la Friggitrice ad Aria / Forno

Il tuo compagno per spuntini veloci e cene gustose al Trullo.



Manopola Funzioni (Q):

Scegli AIR FRYER per frittture veloci e croccanti (aggiungi solo un filo d'olio!), oppure OVEN per le cotture tradizionali al forno.



Manopola Temperatura (R):

Imposta il calore da 80°C a 230°C.



Manopola Tempo (S):

Timer da 0 a 60 minuti. (Nota: Il forno parte in automatico appena giri questa manopola!)

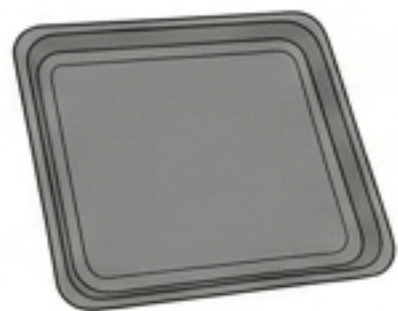
Cottura Facile e Veloce

Alimento	Temperatura	Tempo
 Patatine surgelate	230°C	15-20 min
 Patatine fresche	230°C	20-25 min
 Dolci e Torte	200°C	18-20 min
 Riscaldamento cibi pronti	150°C	10 min

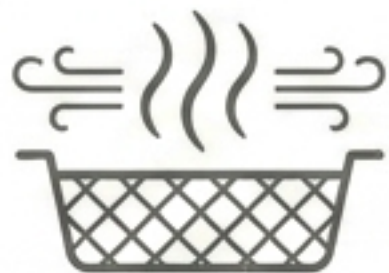
Consiglio dello Chef: Mescola gli ingredienti a metà cottura per un risultato ancora più croccante e uniforme.



Consigli per un uso perfetto e in sicurezza



Usa sempre la Leccarda (L). Posizionala sul livello più basso del forno per raccogliere briciole e grassi. Eviterai fastidioso fumo e cattivi odori!



Fai respirare il cibo. Non sovraccaricare gli accessori (griglia o cestello). L'aria calda ha bisogno di spazio per circolare e garantirti una cottura perfetta.



Attenzione, scotta! Durante e dopo la cottura, le parti metalliche e il vetro sono roventi. Apri usando solo la maniglia e indossa *sempre* le presine per estrarre il cibo.

TRULLO ETERIA

Welcome to your Ariete Air Fryer & Oven

Getting started is simple. Use the control panel to choose your perfect cooking style.



Ariete 4632 Vintage Oven



Q – Functions

AIR FRYER: Best for fast, even, and crispy frying (add just a spoonful of oil!).

OVEN: Best for traditional baking (breads, roasts, and cakes).

R – Temperature

Set from **80°C to 230°C** depending on your food.

S – Time

Set between **0 and 60 minutes**. The oven will automatically begin heating once set!

TRULLO ETERIA

Quick Cooking Guide

Use this cheat sheet for the most common vacation meals and treats.



Frozen Chips

230°C | 15–20 min

Function: Air Fryer



Fresh Potatoes

230°C | 20–25 min

Function: Air Fryer



Reheating Food

150°C | 10 min

Function: Oven or Air Fryer



Desserts / Sweets

200°C | 18–20 min

Function: Oven

TRULLO ETERIA

Pro Tips & Safety

Three quick rules for a safe, mess-free cooking experience.



1. Catch the Grease

Always place the **Drip Pan (L)** at the very bottom level of the oven. It catches grease and crumbs.

Tip: Pour a tiny bit of **water** into it before cooking to prevent smoke and bad smells!



2. Keep it Light

Avoid **overloading** the accessories with an excessive quantity of food.

Leaving a **little space** allows hot air to circulate, guaranteeing a perfect, crispy result.



3. Protect Your Hands

The metal parts and glass door get **very hot** during operation.

Only touch the door **handle**, and always use **pot holders or oven mitts** when removing the grill, basket, or pan.

Enjoy your meal and your stay at Trullo Eteria!