

# ***Ariete***



*Forno*

*Mini oven*

*Four*

*Backofen*

*Horno*

*Forno*

*Oven*

*Φούρνος*

*МИНИ-ПЕЧЬ*

*Πίτ*

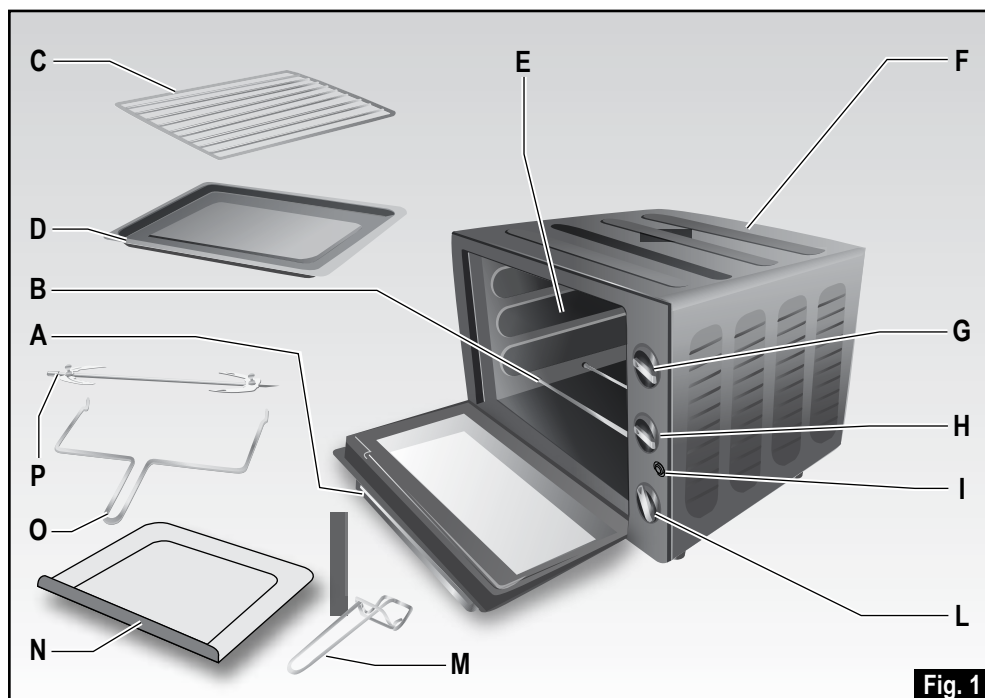
*فرن*

---

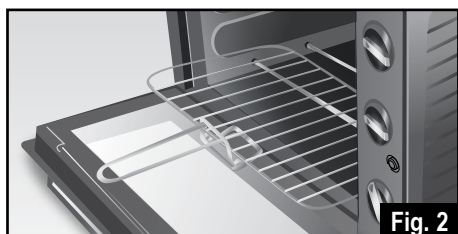
**CE EAC**

**945**

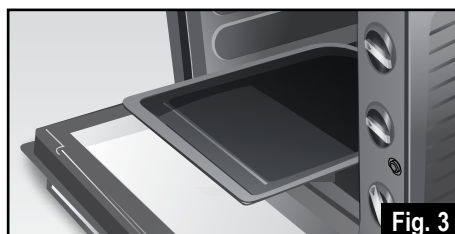
---



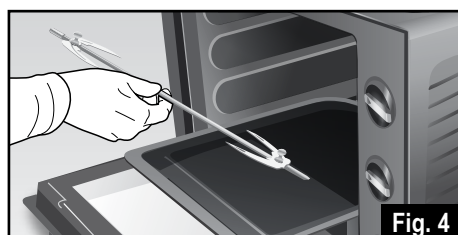
**Fig. 1**



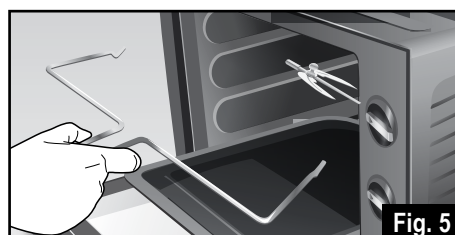
**Fig. 2**



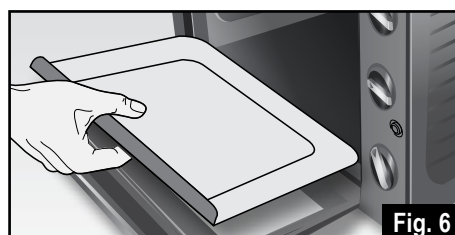
**Fig. 3**



**Fig. 4**



**Fig. 5**



**Fig. 6**

# AVVERTENZE IMPORTANTI

## LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarci che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Posare il forno su un piano di lavoro o un mobile da cucina che sopporti una temperatura di almeno 90°C e lasciare un po' di spazio libero sopra di esso. In nessun caso deve essere incassato o inserito in un mobile.
6. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
7. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
8. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
9. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
10. NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
11. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
12. Assicurarci di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare

gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.

13. Togliere tutti gli accessori interni, quindi lavarli ed asciugarli accuratamente.
14. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
15. Non ricoprire le parti interne del forno con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.
16.  Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: operare sull'apparecchio toccando solo la maniglia della porta.
17. Non posate niente sullo sportello quando è aperto.
18. Utilizzare il forno solamente per la cottura degli alimenti.
19. Non mettere canovacci nè piatti sopra l'apparecchio.
20. Appoggiare l'apparecchio ad una parete durante l'uso.
21.  Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ...). Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.
22. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
23. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
24. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
25. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
26. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
27. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
28. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
29. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

30. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Maniglia
- B Resistenze
- C Griglia
- D Leccarda
- E Livelli di cottura
- F Corpo dell'apparecchio
- G Manopola termostato
- H Manopola selezione funzioni
- I Spia di pronto temperatura
- L Manopola accensione e timer
- M Forchetta rimozione griglia e leccarda
- N Vassoio raccogli briciole
- O Forchetta rimozione spiedo
- P Spiedo per girarrosto

### AL PRIMO UTILIZZO

Effettuare un ciclo di cottura "a vuoto" in modo da togliere l'odore ed il fumo che le sostanze protettive presenti sulle parti metalliche possono sviluppare:

- accendere il forno ruotando la manopola (H) sul simbolo , impostare la temperatura al massimo ed il timer su 15 minuti;
- lasciare funzionare l'apparecchio con lo sportello aperto in ambiente areato.

Durante questa operazione è normale l'emissione di fumo dalle parti metalliche e dalle feritoie laterali. Dopo questa operazione, aerare il locale.

### ISTRUZIONI PER L'USO

- Preparare gli alimenti da cuocere posizionandoli o sulla griglia (C) o all'interno della leccarda (D).
- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola selezione funzioni (H), selezionare il tipo di cottura desiderato:

 cottura superiore per gratinare;

 cottura con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente) con ventilazione.

 cottura superiore con ventilazione;

 cottura con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente).

**Nota:** Grazie alla funzione ventilazione l'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e, permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.

- Ruotare la manopola del termostato (G) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Posizionare la griglia (C) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno al livello di cottura (E) desiderato, utilizzando l'apposita forchetta (M) (Fig. 2). Inserire anche la leccarda (D) ad un livello (E) inferiore rispetto alla griglia (C) in modo da raccogliere i grassi. Si consiglia di versare due bicchieri d'acqua nella leccarda (D) per evitare fumi, cattivi odori ed incrostazioni. Nel caso gli alimenti siano stati preparati all'interno della leccarda (D), è necessario prima inserire la griglia (C) all'interno del forno quindi posizionarvi sopra la leccarda stessa (D) (Fig. 3).

**ATTENZIONE:** Posizionare gli alimenti ad una distanza di minimo 2 cm. dalle resistenze superiori.

- Tramite la manopola (L) impostare il timer secondo il tempo di cottura desiderato. A questo punto il forno inizia la cottura e la spia di pronto temperatura (I) si illumina; si spegnerà o quando è stata raggiunta la temperatura impostata o se la manopola (L) viene riportata manualmente in posizione "0".

**ATTENZIONE:** Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Terminato il tempo di cottura il forno si ferma automaticamente, emettendo un segnale acustico.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire lo sportello e, per evitare di bruciarsi, togliere la griglia (C) o la leccarda (D) utilizzando degli appositi guanti da cucina o l'apposita forchetta (M) in dotazione nel secondo.

## COTTURA CON GIRARROSTO

- Fare scivolare uno dei forchettoni sullo spiedo (P) (le due punte verso l'interno) e avvitare per bloccarlo. Legare con lo spago l'arrosto (carne, pollo, ecc.) e infilarlo facendo attenzione a centrare bene la carne, poi fare scivolare il secondo forchettone con la punta sempre verso l'interno. Svitare se necessario il primo forchettone per centrare l'arrosto sullo spiedo e bloccare i due forchettoni.
- Togliere la griglia (C) del forno e posare la leccarda (D) su un livello (E) inferiore al posizionamento dello spiedo (P).
- Introdurre l'estremità appuntita dello spiedo (P) nella cavità situata nella parete destra fissandola all'asse motore. Appoggiare l'estremità opposta sul supporto dello spiedo posizionato sulla parete sinistra (Fig. 4).
- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola selezione funzioni (H), selezionare il tipo di cottura desiderato:

 cottura girarrosto con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente con ventilazione);

 cottura girarrosto superiore;

- Ruotare la manopola del termostato (G) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Tramite la manopola (L) impostare il timer secondo il tempo di cottura desiderato. A questo punto il forno inizia la cottura e la spia di pronto temperatura (I) si illumina; si spegnerà o quando è stata raggiunta la temperatura impostata o se la manopola (L) viene riportata manualmente in posizione "0".

**ATTENZIONE:** Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Il forno si ferma automaticamente o quando è terminato il tempo di cottura impostato oppure quando la manopola (L) viene riportata in posizione "0". In entrambi i casi, la spia (M) si spegne.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire completamente lo sportello, e con l'aiuto della forchetta (O) sollevare lo spiedo dal lato del supporto sinistro e quindi estrarre l'altra estremità dall'asse motore (Fig. 5).

## **PULIZIA**

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Utilizzando appositi guanti da cucina, estrarre il vassoio raccogli briciole (N) e procedere con la sua pulizia. Reinserirlo quindi all'interno dell'apparecchio facendo attenzione a posizionarlo correttamente sotto le resistenze (N) (Fig. 6).
- La leccarda (D), la griglia (C), il vassoio raccogli briciole (N) e lo spiedo (P) possono essere lavate in acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie, nel ripiano superiore.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Pulire con una spugna umida, al termine di ogni utilizzo, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato.

**ATTENZIONE:** Tutte le parti smaltate devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.

- Quando ci sono macchie di grasso o esalazioni di fumo, vi consigliamo di togliere il grasso con una spugna imbevuta di acqua calda insaponata.

**ATTENZIONE:** Asciugare preferibilmente con un panno morbido. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.

| Ricette/quantità                              | Gradi     | Tempi      | Funz.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arrosti di carne (1 Kg)                       | 200°-230° | 60-80 min. |    |
| Arrosto di pesce (1 Kg.)                      | 190°-210° | 30-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Verdure al forno (500 gr.)                    | 190°-210° | 30-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Spiedini, salsiccia, carne in pezzi (500 gr.) | 190°-210° | 30-45 min. |                                                                                                                                                                       |
| Carne, verdura, pesce al cartoccio (500 gr.)  | 190°-210° | 30-45 min. |                                                                                                                                                                       |
| Carne, verdura, pesce gratin (500 gr.)        | 230°      | 20-30 min. |                                                                                                                                                                       |
| Pasta al forno (1 Kg)                         | 200°      | 20-30 min. |                                                                                                                                                                       |
| Pane, pizza e focacce (500 gr.)               | 230°      | 20-35 min. |                                                                                                                                                                       |
| Torte, crostate (500 gr.)                     | 170°-180° | 25-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Biscotti, piccola pasticceria (200 gr.)       | 170°      | 10-15 min. |                                                                                                                                                                       |



# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Place the oven on a work top or kitchen cabinet capable of withstanding a temperature of at least 90°C and leave some room above it. Under no circumstances should it be slotted in or inserted into a unit.
6. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
7. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
8. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
9. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
10. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
11. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
12. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
13. Remove all internal accessories, then wash and dry with care.
14. Do not transport the appliance while it is operating.
15. Do not cover the inside parts of the oven with aluminium foil as this could seriously damage thermostat operation.

16.  During operation, the metal parts and glass become hot: only touch the door handle at this time.
17. Do not place anything on the door when it is open.
18. Do not place dish cloths or plates on the appliance.
19. Only use the appliance for cooking purposes.
20. The appliance shall be placed against a wall when use.
21.  Do not allow acid substances (lemon juice, vinegar, etc.) to remain on the appliance.  
Acidic as lemon juice, tomato sauce, vinegar or similar, if leaved for long time, may harm the enamel, making it opaque.
22. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
23. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
24. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
25. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
26. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
27. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
28. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
29. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
30. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS**

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- A Handle
- B Heating elements
- C Grill
- D Drip pan
- E Cooking levels
- F Appliance body
- G Thermostat dial
- H Function select dial
- I Temperature light
- L Power on and timer dial
- M Fork to remove grill and drip pan
- N Crumb tray<sup>4</sup>
- O Fork to remove brochette
- P Rotisserie brochette

## USING FOR THE FIRST TIME

Carry out an "empty" cooking cycle so as to remove any smell and smoke from the protective coatings applied to metal parts:

- switch on the oven by turning the dial (H) to the symbol ; set the temperature to the maximum and the timer to 15 minutes;
- leave the appliance to operate with the door open in a well-aired environment.

During this operation, it is usual for smoke to come off metal parts and side openings. After this operation, ventilate the room.

## INSTRUCTIONS FOR USE

- Prepare the foods for cooking by placing them on the grill (C) or inside the drip pan (D).
- Plug the appliance into the mains power and use the function select dial (H) to select the type of cooking required:

 upper cooking for grating;

 full power cooking (top and bottom at the same time) with fan;

 top cooking with fan;

 full power cooking (top and bottom at the same time).

**Note:** Owing to the fan function, hot ventilated air guarantees an even temperature distribution and permits an uniform cooking on several levels without mixing up smells.

- Turn the dial of the thermostat (G) and set the required cooking temperature.
- Place the grill (C) with the previously prepared food into the oven at the required cooking level (E), by using the suitable fork (M) (Fig. 2). When cooking foods on the grill (C), also insert the drip pan

(D) at a lower level (E) than the grill (C) so as to collect any cooking fat. We recommend pouring two glasses of water in the drip pan (D) to prevent smoke, unpleasant odours and build up.

In case of food prepared in the drip pan (D), insert the grill (C) into the oven first, and then position the drip pan itself on it (D) (Fig. 3).

**IMPORTANT:** Place foods at a minimum distance of 2 cm from the top heating element.

- Use the dial (L) to set the timer for the required cooking time.

At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (I) switches on; it switches off when reaching the set temperature or if the dial (H) is manually reset to "0" position.

**IMPORTANT:** Keep an eye on the food while it is cooking.

- At the end of the cooking time, the oven stops automatically, sending out an alarm.
- Unplug the appliance, open the door and remove the grill (C) or the drip pan (D) using suitable oven gloves or the appropriate fork (M) supplied with the latter.

## ROTISSERIE COOKING

- Slide one of the carving forks along the brochette (P), with the tips inwards, and screw to lock. Tie the roast with a string (meat, chicken, etc.) and skewer it being careful to centre the meat properly, and then slide the second fork with the tip inwards.

If necessary, unscrew the first fork to centre the roast on the brochette and lock the two forks.

- Remove the oven grill (C) and put the drip pan (D) on a level (E) below the brochette position (P).
- Insert the sharp tip of the brochette (P) into the cavity situated on the right side by fixing it to the motor shaft. Place the opposite side on the brochette support positioned on the left side (Fig. 4).
- Plug in appliance and select the required cooking type by means of the function selecting dial (H):



full power rotisserie cooking (top and bottom at the same time, with fan)



top rotisserie cooking

- Turn the thermostat knob (G) to set the required cooking temperature.
- Turn the dial (L) to set the timer according to required cooking time. At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (I) switches on; it switches off when reaching the temperature set or if the dial (L) is manually reset to "0" position.

**WARNING:** Monitor food while cooking.

- The oven stops automatically when the cooking time has elapsed or when the dial (L) is brought to "0" position. In both cases, the light (M) goes off.
- Unplug the appliance, open the door, lift the brochette from the side of the left support using the fork (O) and then remove the other end from the motor shaft (Fig. 5).

## CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- Use the special oven gloves to remove the crumb tray (N) and proceed to clean. Return it to the inside of the appliance, taking care to position it correctly under the heating elements (B) (Fig. 6).
- The drip pan (D), the grill (C), the crumb tray (N), and the brochette (P) may be washed in warm water and soap, or in the upper part of the dishwasher.
- Always wipe the outside clean with a damp sponge.  
Do not use abrasive products that can damage the paintwork.
- Never use products that might corrode aluminium (spray detergents) to clean the inside surfaces and never scrape the sides with sharp or pointed objects. Wipe with a damp sponge at the end of each use, when the oven has completely cooled.

**IMPORTANT:** All enamelled parts need to be washed with soapy water or other non-abrasive products.

- When there are grease spots or smoke exhalations, we recommend removing grease with a sponge soaked in hot soapy water.

**IMPORTANT:** Dry with a soft cloth. Acidic substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar or similar can damage the enamel, making it lose shine.

| Recipes/quantities                         | Degrees   | Times      | Funct.                                                                              |
|--------------------------------------------|-----------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Meat roasts (1 Kg)                         | 200°-230° | 60-80 min. |   |
| Roast fish (1 Kg)                          | 190°-210° | 30-40 min. |    |
| Baked vegetables (500 g)                   | 190°-210° | 30-40 min. |    |
| Brochettes, sausage, chopped meats (500 g) | 190°-210° | 30-45 min. |    |
| Wrapped meat, vegetables and fish (500 g)  | 190°-210° | 30-45 min. |   |
| Meat, vegetable, fish gratin (500 g)       | 230°      | 20-30 min. |  |
| Oven-baked pasta (1 Kg)                    | 200°      | 20-30 min. |  |
| Bread, pizza and focaccia (500 g)          | 230°      | 20-35 min. |  |
| Cakes, pastries (500 g)                    | 170°-180° | 25-40 min. |  |
| Biscuits, small pastries (200 g)           | 170°      | 10-15 min. |  |

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES

## LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. Poser le four sur un plan de travail ou sur un meuble de cuisine supportant une température d'au moins 90°C et prévoir un espace libre au-dessus du four. Le four ne doit en aucun cas être encastré ou introduit dans un meuble.
6. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
7. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
9. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
10. NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CÂBLE ÉLECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
11. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ÉLECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DÉFAIRE LES SIMPLAS PARTIES OU AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE.

12. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
13. Retirer tous les accessoires internes, puis les laver et les essuyer soigneusement.
14. L'appareil ne doit pas être transporté quand il est en marche.
15. Ne jamais recouvrir les parties internes du four avec des feuilles d'aluminium afin d'éviter le risque d'endommager gravement le fonctionnement du thermostat.
16.  Durant le fonctionnement, les parties métalliques et la vitre sont chauds: manipuler l'appareil en ne touchant que le manche de la porte.
17. Ne rien appuyer sur le portillon lorsqu'il est ouvert.
18. Utiliser le four uniquement pour cuire les aliments.
19. Ne pas poser de torchons ou d'assiettes sur le four.
20. Appuyer l'appareil contre une paroi durant son utilisation.
21.  Eviter de laisser des substances acides sur les surfaces (jus de citron, vinaigre, etc.). Les substances acides telles que le jus de citron, les tomates en conserve, le vinaigre et similaires peuvent attaquer la surface et la rendre opaque en cas de contact prolongé avec cette dernière.
22. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
23. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
24. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
25. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
26. Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.
27. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
28. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
29. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles

constituent une source potentielle de danger.

30. Le produit ne doit pas être alimenté à travers des timer externes ou avec des installations séparées commandées à distance.

## CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Poignée
- B Résistances
- C Grille
- D Lèchefrite
- E Niveaux de cuisson
- F Corps de l'appareil
- G Poignée thermostat
- H Poignée de sélection des fonctions
- I Témoin de température
- L Poignée mise en marche et minuterie
- M Fourchette extraction grille et lèchefrite
- N Plateau de récupération des miettes
- O Fourchette extraction brochette
- P Brochette pour rôtissoire

### PREMIERE UTILISATION

Effectuer un cycle de cuisson "à vide" pour éliminer l'odeur et la fumée que les substances de protection présentes sur les parties en métal peuvent développer:

- allumer le four en tournant la poignée (H) sur le symbole , programmer la température au maximum et la minuterie sur 15 minutes;
- faire fonctionner l'appareil avec le portillon ouvert dans un lieu aéré.

Pendant cette opération, l'émission de fumée depuis les parties métalliques et à travers les grilles de ventilation latérales est un phénomène tout à fait normal. Aérer correctement le local après cette opération.

### INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

- Prépare les aliments à cuire en les plaçant sur la grille (C) ou dans le lèchefrite (D).
- Brancher la fiche dans la prise de courant et, à l'aide de la poignée de sélection des fonctions (H), sélectionner le type de cuisson désiré:

 cuisson supérieure pour gratiner;

 cuisson à pleine puissance (supérieure et inférieure conjointement) avec ventilation.



 cuisson supérieure avec ventilation;

 cuisson à pleine puissance (supérieure et inférieure conjointement);

**Note:** Grâce à la fonction ventilation, l'air chaud ventilé garantit une distribution uniforme de la température et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs.

- Tourner la poignée du thermostat (G) et programmer la température de cuisson désirée.
- Positionner la grille (C) avec les aliments préparés précédemment, à l'intérieur du four au niveau de cuisson (E) désiré, en utilisant la fourchette (M) (Fig. 2).

Si les aliments ont été disposés sur la grille (C), introduire aussi le lèchefrite (D) à un niveau (E) inférieur par rapport à la grille (C) de façon à recueillir les graisses. Il est conseillé de verser deux verres d'eau dans le lèchefrite (D) pour éviter la formation de fumée, de mauvaises odeurs et d'incrustations. Si les aliments ont été préparés à l'intérieur du lèchefrite (D), il faut d'abord introduire la grille (C) à l'intérieur du four puis poser le lèchefrite dessus (D) (Fig. 3).

**ATTENTION:** Positionner les aliments à une distance d'au moins 2 cm. des résistances supérieures.

- A l'aide de la poignée (L), programmer la minuterie selon le temps de cuisson désiré.

A ce point, le four démarre la cuisson et le témoin de température (I) s'allume ; il s'éteint quand le four atteint la température programmée ou si la poignée (L) est remise manuellement sur "0".

**ATTENTION:** Surveiller la préparation durant la cuisson.

- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement en émettant un signal sonore
- Débrancher la fiche de la prise de courant, ouvrir la porte du four et extraire la grille (C) ou le lèchefrite (D) en utilisant la fourchette (M) fournie en dotation ou des gants de cuisine pour éviter de se brûler.

## CUISSON AVEC ROTISSOIRE

- Faire glisser l'une des fourchettes sur la brochette (P) (avec les deux pointes vers l'intérieur) et visser pour la bloquer. Lier le rôti (viande, poulet, etc.) avec de la ficelle et l'enfourcher en faisant attention de bien centrer la viande, puis faire glisser la deuxième fourchette toujours avec la pointe vers l'intérieur.

Dévisser, si nécessaire, la première fourchette pour centrer le rôti sur la brochette puis bloquer les deux fourchettes.

- Extraire la grille (C) du four et poser le lèchefrites (D) sur un niveau (E) inférieur au positionnement de la brochette (P).
- Introduire l'extrémité pointue de la brochette (P) dans la cavité située sur la paroi de droite en la fixant à l'axe moteur. Poser l'extrémité opposée sur le support de la brochette positionné sur la paroi de gauche (Fig. 4).
- Brancher la fiche dans la prise de courant et, à l'aide de la poignée de sélection des fonctions (H), sélectionner le type de cuisson désiré:

 cuisson rôtissoire à pleine puissance (supérieure et inférieure conjointement);

 cuisson rôtissoire supérieure;

- Tourner la poignée du thermostat (G) et programmer la température de cuisson désirée.
- Avec la poignée (L), programmer le temporisateur selon le temps de cuisson désiré. A ce point, le four commence la cuisson et le voyant lumineux de température (I) s'allume; il s'éteint quand le four atteint la température programmée ou si on remet manuellement la poignée (L) sur "0".

**ATTENTION:** Surveiller le rôti pendant la cuisson.

- Le four s'arrête automatiquement quand le temps de cuisson programmé s'est écoulé ou quand la poignée (L) est remise sur "0". Dans les deux cas, le voyant (M) s'éteint.
- Débrancher la fiche de la prise de courant, ouvrir entièrement la porte du four et, à l'aide de la fourchette (O) soulever la brochette du côté du support de gauche, puis extraire l'autre extrémité de l'axe moteur (Fig. 5).

## NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évite la formation de la fumée et des mauvaises odeurs durant la cuisson.
- En utilisant des gants de cuisine, extraire le plateau de récupération des miettes (N) et procéder à son nettoyage. Le remettre à l'intérieur du four en le positionnant correctement sous les résistances (B) (Fig. 6).
- Le lèchefrite (D), la grille (C), le plateau à miettes (N) et la brochette (P) peuvent être lavés avec de l'eau tiède et du produit vaisselle, ou au lave-vaisselle, sur la clayette supérieure.
- Pour le nettoyage de la surface externe, utiliser toujours une éponge humide. Eviter l'emploi de produits abrasifs pouvant endommager la peinture.
- Pour le nettoyage des surfaces internes, ne pas utiliser de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en spray) et ne pas gratter les parois du four avec des objets pointus ou tranchants. Nettoyer avec une éponge humide, à la fin de chaque utilisation, quand le four s'est entièrement refroidi.

**ATTENTION:** Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec de l'eau et du savon ou d'autres produits non abrasifs.

- En présence de taches ou d'exhalations de fumée, nous conseillons de retirer le gras avec une éponge imbibée d'eau chaude et de savon.

**ATTENTION:** Essuyer de préférence avec un chiffon souple. Les substances acides comme le jus de citron, les tomates en conserve, le vinaigre et similaires, abîment l'émail en le rendant opaque si elles sont laissées trop longtemps sur la surface.

| Recettes/quantités                                  | Degrés    | Temps      | Fonctions                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rôtis de viande (1 Kg)                              | 200°-230° | 60-80 min. |    |
| Poissons rôtis (1 Kg)                               | 190°-210° | 30-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Légumes au four (500 gr.)                           | 190°-210° | 30-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Brochettes, saucisses, viande en morceaux (500 gr.) | 190°-210° | 30-45 min. |                                                                                                                                                                       |
| Viande, légumes, poisson dans l'aluminium (500 gr.) | 190°-210° | 30-45 min. |                                                                                                                                                                       |
| Viande, légumes, poisson gratinés (500 gr.)         | 230°      | 20-30 min. |                                                                                                                                                                       |
| Pâtes au four (1 Kg)                                | 200°      | 20-30 min. |                                                                                                                                                                       |
| Pain, pizza et galettes (500 gr.)                   | 230°      | 20-35 min. |                                                                                                                                                                       |
| Tartes (500 gr.)                                    | 170°-180° | 25-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Biscuits, petites pâtisseries (200 gr.)             | 170°      | 10-15 min. |                                                                                                                                                                       |

# WICHTIGE HINWEISE

## VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Den Ofen auf eine Arbeitsfläche oder ein Möbelstück stellen, das einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten kann, und oberhalb des Geräts einen ausreichenden Freiraum lassen. Das Gerät darf auf keinen Fall eingebaut oder beim Betrieb ins Innere eines Möbelstücks gestellt werden.
6. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
7. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
8. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
9. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
10. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
11. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
12. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
13. Alle Zubehörteile herausnehmen, waschen und sorgfältig trocknen.

14. Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.
15. Kleiden Sie die Innenflächen des Ofens nicht mit Aluminiumfolie aus, da diese die Funktion des Thermostats schwer schädigen könnte.
16.  Während des Betriebs werden die Metallteile und das Glas heiß: fassen Sie das Gerät deshalb nur am Türgriff an.
17. Legen Sie keine Gegenstände auf die Tür, wenn sie offen ist.
18. Verwenden Sie den Ofen nur zum Backen von Nahrungsmitteln.
19. Legen Sie keine Tücher auf das Gerät und stellen Sie keine Teller darauf ab.
20. Das Gerät während des Betriebs an eine Wand lehnen.
21.  Vermeiden Sie es, säurehaltige Stoffe auf der Oberfläche zu belassen (Zitronensaft, Essig usw.). Säuren wie Zitronensaft, Tomatenkonserven, Essig und Ähnliches greifen die Oberfläche an, wenn sie nicht entfernt werden, und machen sie matt.
22. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
23. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
24. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
25. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
26. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EC und EMC 2004/108/EC.
27. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
28. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
29. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
30. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.

## ANLEITUNG AUFBEWAHREN

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Griff
- B Widerstände
- C Grillrost
- D Fettpfanne
- E Garstufen
- F Gehäuse des Geräts
- G Drehknopf Thermostat
- H Programmwähler
- I Kontrolllampe Temperatur
- L Einschalt-Drehknopf und Timer-Einstellung
- M Gabel zum Ausheben von Gitter und Fettpfanne
- N Krümelfangblech
- O Spieß-Aushebegabel
- P Drehspeiß

## BEI ERSTMALIGER VERWENDUNG

Führen Sie einen Backvorgang „leer“ durch, um den Geruch und den Rauch zu beseitigen, die durch die Substanzen entstehen, mit denen die Metallteile geschützt wurden:

- schalten Sie den Ofen ein, drehen Sie den Funktionswähler (H) auf das Symbol  und stellen Sie die Temperatur auf Höchststufe und den Timer auf 15 Minuten ein;
- lassen Sie das Gerät mit offener Tür in einem gut belüfteten Raum laufen.

Während dieses Vorgangs ist es ganz normal, dass sich an den Metallteilen und den seitlichen Schlitzen Rauch bildet. Lüften Sie danach den Raum.

## BETRIEBSANLEITUNG

- Bereiten Sie die zu garenden Nahrungsmittel vor und legen Sie diese auf den Grillrost (C) oder in die Fettpfanne (D).
- Stecken Sie den Stecker in die Dose und stellen Sie das Gerät anhand des Programmwählers (H) auf die gewünschte Funktion ein:

 Oberhitze zum Überbacken

 Volle Leistung (Ober- und Unterhitze gleichzeitig) mit Umluft

 Oberhitze mit Umluft

 Volle Leistung (Ober- und Unterhitze gleichzeitig);

**Hinweis:** Dank der Umluft-Funktion gewährleistet die Umwälzung heißer Luft eine gleichförmige Verteilung der Temperatur und somit das gleichmäßige Garen auf mehreren Ebenen, ohne die Gerüche zu vermischen.

- Den Drehknopf des Thermostaten (G) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.

- Das Gitter (C) mit den vorbereiteten Speisen im Ofen in die gewünschte Schiene (E) einschieben. Dazu die zugehörige Gabel (M) verwenden (Abb. 2).

Sofern die Speisen auf dem Grillrost (C) vorbereitet wurden, muss auch die Fettpfanne (D) auf einer tiefer liegenden Schiene (E) als der Grillrost (C) eingeschoben werden, so dass sie das Fett auffängt. Es empfiehlt sich, zwei Glas Wasser in die Fettpfanne (D) zu gießen, um Rauchbildung, üble Gerüche und Verkrustungen zu vermeiden. Wenn die zu garenden Speisen dagegen in die Fettpfanne (D) gegeben wurden, muss zunächst das Gitter (C) in den Ofen eingeschoben und dann die Fettpfanne (D) darauf gestellt werden (Abb. 3).

**ACHTUNG:** Die Speisen müssen mindestens 2 cm Abstand von den oberen Heizwiderständen haben.

- Mithilfe des Drehknopfs (L) den Timer auf die gewünschte Backzeit einstellen. Der Ofen beginnt nun zu heizen und die Kontrolllampe der Temperatur (I) leuchtet auf. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist oder wenn der Drehknopf (L) von Hand auf "0" gestellt wird.

**ACHTUNG:** Die Speisen während des Bratens überwachen.

- Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Ofen automatisch ab und gibt ein Tonsignal
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, die Tür öffnen und das Gitter (C) bzw. die Fettschale (D) mithilfe der zugehörigen Gabel (M) oder mit geeigneten Küchenhandschuhen herausnehmen, um sich nicht zu verbrennen.

## GAREN MIT DEM DREHSPIESS

- Eine der Gabeln auf den Spieß (P) schieben (die beiden Spitzen nach innen gerichtet) und festschrauben. Den Braten (Fleisch, Geflügel usw.) binden und auf den Spieß schieben, wobei darauf geachtet werden muss, dass der Spieß möglichst mittig durchgesteckt wird. Dann die zweite Gabel ebenfalls mit den Spitzen nach innen auf den Spieß schieben.

Falls notwendig die erste Gabel noch einmal lösen, um den Braten in die Mitte des Spießes schieben zu können. Dann beide Gabeln festschrauben.

- Den Rost (C) aus dem Ofen nehmen und die Fettpfanne (D) auf einer Leiste (E) unterhalb des Spießes (P) einschieben.
- Das zugespitzte Ende des Spießes (P) in die Öffnung an der rechten Ofenwand einstecken, so dass der Spieß an der Antriebswelle anliegt. Das andere Ende des Spießes in die Halterung an der linken Ofenwand einlegen (Abb. 4).
- Den Stecker in die Steckdose stecken und am Regler (H) die gewünschte Grill-Art auswählen:

 Backen bei voller Leistung (Ober- und Unterhitze gleichzeitig mit Umluft);

 Backen mit Oberhitze;

- Den Thermostaten (G) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.
- Am Timer (L) die gewünschte Backdauer einstellen. Damit beginnt das Backen und die Temperatur- Kontrolllampe (I) leuchtet auf. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist oder wenn der Timer (L) von Hand auf „0“ gedreht wird.

**ACHTUNG:** Die Speisen während des Garens überwachen

- Der Ofen schaltet automatisch ab, wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist oder wenn der

Timer (L) von Hand auf „0“ gedreht wird. In beiden Fällen erlischt die Kontrolllampe (M).

- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, die Klappe vollständig öffnen und mithilfe der Aushebe-Gabel (O) den Spieß aus der linken Halterung herausheben. Dann das andere Ende aus der Antriebs-Achse ziehen (Abb. 5).

## REINIGUNG

- Häufige Reinigung verhindert die Entstehung von Rauch und üblen Gerüchen während des Backens.
- Unter Verwendung geeigneter Küchenhandschuhe das Krümfangblech (N) herausziehen und reinigen. Das Blech wieder in das Gerät einsetzen, wobei darauf geachtet werden muss, dass es richtig unter den Heizwiderständen (B) positioniert wird (Abb. 6).
- Die Fettpfanne (D), der Rost (C), die Krümelschale (N) und der Spieß (P) können mit warmem Wasser und Seife oder im oberen Fach der Spülmaschine gewaschen werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen immer einen feuchten Schwamm. Vermeiden Sie die Verwendung scheuernder Reinigungsmittel, da diese den Lack schädigen würden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Innenflächen keinesfalls Produkte, die Aluminium angreifen (Spray-Reiniger), und schaben Sie die Wände nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen ab. Reinigen Sie sie nur nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist.

**ACHTUNG:** Alle lackierten Teile dürfen nur mit Wasser und Spülmittel oder anderen, nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.

- Bei Fettflecken oder Rauchbildung empfiehlt es sich, das Fett mit einem Schwamm und heißem Wasser mit Spülmittel zu entfernen.

**ACHTUNG:** Vorzugsweise mit einem weichen Tuch trocknen. Säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft, Tomatensoße, Essig und dergl. greifen mit der Zeit den Lack an und machen ihn matt.



| Rezepte/Mengen                                                  | Grad      | Backzeit   | Funktion                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Braten (1 Kg)                                                   | 200°-230° | 60-80 min. |    |
| Fisch (1 Kg)                                                    | 190°-210° | 30-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Gemüse (500 gr.)                                                | 190°-210° | 30-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Schaschlik, Bratwurst, in Stücke<br>geteiltes Fleisch (500 gr.) | 190°-210° | 30-45 min. |                                                                                                                                                                       |
| Fleisch, Gemüse, Fisch in Alufolie (500 gr.)                    | 190°-210° | 30-45 min. |                                                                                                                                                                       |
| Fleisch, Gemüse, Fisch überbacken (500 gr.)                     | 230°      | 20-30 min. |                                                                                                                                                                       |
| Rohrnudeln (1 Kg)                                               | 200°      | 20-30 min. |                                                                                                                                                                       |
| Brot, Pizza, Fladenbrot (500 gr.)                               | 230°      | 20-35 min. |                                                                                                                                                                       |
| Torten, Kuchen (500 gr.)                                        | 170°-180° | 25-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Kekse, Kleingebäck (200 gr.)                                    | 170°      | 10-15 min. |                                                                                                                                                                       |

# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

## LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. Situar el horno sobre un plano de trabajo o un mueble de cocina que soporte una temperatura de por lo menos 90°C y dejar un poco de espacio libre sobre él. En ningún caso se tiene que empotrar o introducir en un mueble.
6. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
7. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
8. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
9. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
10. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
11. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
12. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.

13. Sacar todos los accesorios internos, lavarlos y secarlos bien.
14. No transportar el aparato cuando esté en funcionamiento.
15. No recubrir las partes internas del horno con folios de aluminio para evitar perjudicar gravemente el funcionamiento del termostato.
16.  Durante el funcionamiento las partes metálicas y el vidrio están calientes: manejar el aparato tocando sólo el tirador de la puerta.
17. No dejar nada en la puerta cuando esté abierta.
18. Utilizar el horno solamente para cocer los alimentos.
19. No colocar paños ni platos sobre el aparato.
20. Apoyar el aparato en una pared durante el empleo.
21.  Evitar dejar sobre las superficies sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre...). Sustancias ácidas como el zumo de limón, salsa de tomate, vinagre y similares, si dejadas para largo tiempo, afectan el esmalte dejándolo desgastado.
22. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
23. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
24. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
25. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
26. Este aparato cumple la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC.
27. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
28. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
29. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
30. El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.

# GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Manilla
- B Resistencias
- C Rejilla
- D Graseira
- E Niveles de cocción
- F Cuerpo del aparato
- G Pomo termostato
- H Pomo selección funciones
- I Testigo de temperatura lista
- L Pomo encendido y temporizador
- M Tenedor para sacar la rejilla y la graseira
- N Bandeja recogedora de migas
- O Pincho para retirar la espada
- P Espada para asador

## CON EL PRIMER EMPLEO

Efectuar un ciclo de cocción “a vacío” para quitar el olor y el humo que las sustancias protectoras presentes en las partes metálicas puedan desarrollar:

- encender el horno girando el pomo (H) hacia el símbolo , ajustarla temperatura al máximo y el temporizador en 15 minutos;
- dejar funcionar el aparato con la puerta abierta en ambiente ventilado.

Durante esta operación es normal la emisión de humo de las partes metálicas y de las hendiduras laterales. Después de esta operación, ventilar el local.

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

**ATENCIÓN:** INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

- Preparar los alimentos por cocinar colocándolos o sobre la rejilla (C) o dentro de la graseira (D).
- Conectar el enchufe a la toma de corriente y mediante el pomo selección funciones (H), seleccionar el tipo de cocción deseado:

 cocción superior para gratinar;

 cocción a plena potencia (arriba y abajo contemporáneamente) con ventilación.

 cocción superior con ventilación;

 cocción a plena potencia (arriba y abajo contemporáneamente);

**Nota:** Gracias a la función ventilación, el aire caliente ventilado garantiza una distribución uniforme de la temperatura y permite una cocción homogénea en los varios niveles sin mezclar los olores.

- Girar el pomo del termostato (G) y ajustar la temperatura de cocción deseada.
- Coloque la rejilla (C) con los alimentos anteriormente preparados, dentro del horno al nivel de cocción (E) deseado, utilizando el tenedor adecuado (M) (Fig. 2).

En el caso de que los alimentos hayan sido preparados sobre la plancha (C), introducir también la grasera (D) a un nivel (E) inferior respecto a la rejilla (C) para poder recoger la grasa.

Se aconseja echar dos vasos de agua en la grasera (D) para evitar humos, malos olores e incrustaciones. Si los alimentos se han preparado dentro de la grasera (D), es necesario primero introducir la rejilla (C) dentro del horno y colocar encima la misma grasera (D) (Fig. 3).

**ATENCIÓN:** Colocar los alimentos a una distancia mínima de 2 cm desde las resistencias superiores.

- Trámite el pomo (L) ajustar el temporizador según el tiempo de cocción deseado. Entonces el horno empieza la cocción y el testigo de temperatura lista (I) se ilumina; se apagará cuando se alcance la temperatura configurada o si el pomo (L) se lleva manualmente a la posición "0".

**ATENCIÓN:** Vigilar el preparado durante la cocción.

- Acabado el tiempo de cocción el horno se detiene automáticamente, emitiendo una señal acústica.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente, abra la puerta y, para evitar quemarse, quite la rejilla (C) o la grasera (D) utilizando los guantes de cocina o el tenedor (M) suministrado en el segundo.

## COCCIÓN CON ASADOR

- Deslizar uno de los pinchos en la espada (P) (las dos puntas hacia el interior) y atornillar para bloquearlo. Atar con cordel el asado (carne, pollo, etc.) y ensartarlo prestando atención en centrar bien la carne, luego deslizar el segundo pincho con la punta hacia el interior. Desatornillar si es necesario el primer pincho para centrar el asado en la espada y bloquear los dos pinchos.
- Quitar la rejilla (C) del horno y colocar la grasera (D) en un nivel (E) inferior al de la espada (P).
- Introducir el extremo puntiagudo de la espada (P) en la cavidad situada en la pared derecha y fijarla al eje motor. Apoyar el extremo opuesto sobre el soporte de la espada ubicado en la pared izquierda (Fig. 4).
- Introducir el enchufe en la toma de corriente y, mediante el pomo de selección de funciones (H), seleccionar el tipo de cocción deseado:

 cocción asador a plena potencia (arriba y abajo contemporáneamente con ventilación);

 cocción asador superior;

- Girar el pomo del termostato (G) y configurar la temperatura de cocción deseada.
- Mediante el pomo (L) configurar el temporizador según el tiempo de cocción deseado. Llegados a este punto, el horno comienza la cocción y el testigo de temperatura lista (I) se ilumina; se apagará cuando se alcance la temperatura configurada o si el pomo (L) se coloca manualmente en posición "0".

**ATENCIÓN:** Vigilar el alimento durante la cocción.

- El horno se detiene automáticamente cuando termina el tiempo de cocción configurado o cuando el pomo (L) se coloca en posición "0". En ambos casos, el testigo (M) se apaga.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente, abrir completamente la puerta y, ayudándose con el pincho (O), levantar la espada del lado del soporte izquierdo y luego extraer el otro extremo del eje motor (Fig. 5).

## LIMPIEZA

- Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- Utilizando guantes adecuados de cocina, extraer la bandeja recogedora de migas (N) y realizar la limpieza. Después volver a colocarla dentro del aparato poniendo atención en colocarla correctamente debajo de las resistencias (B) (Fig. 6).
- La grasería (D), la rejilla (C), la bandeja recogedora de migas (N) y la espada (P) pueden lavarse con agua tibia y jabón, o en la bandeja superior del lavavajillas.
- Para la limpieza de la superficie externa utilizar siempre una esponja húmeda. Evitar el empleo de productos abrasivos que puedan dañar la pintura.
- Para la limpieza de las superficies internas no utilizar nunca productos que corroan el aluminio (detergentes en pulverizador) y no rascar las paredes con objetos puntiagudos o cortantes. Limpiar con una esponja húmeda, después de cada empleo, después que el horno se haya enfriado completamente.

**ATENCIÓN:** Todas las partes esmaltadas se tienen que lavar con agua y jabón o con otros productos que no sean abrasivos.

- Cuando haya manchas de grasa o exhalaciones de humo, aconsejamos quitar la grasa con una esponja embebida con agua caliente enjabonada.

**ATENCIÓN:** Secar preferiblemente con un paño suave. Sustancias ácidas como el zumo de limón, conserva de tomate, vinagre y parecidos, si no se quitan rápidamente, perjudican el esmalte haciéndolo opaco.

| Recetas/cantidades                             | Grados    | Tiempos    | Func.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asados de carne (1 Kg)                         | 200°-230° | 60-80 min. |    |
| Asados de pescado (1 Kg)                       | 190°-210° | 30-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Verduras al horno (500 gr.)                    | 190°-210° | 30-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Pinchos, longanizas, carne a trozos (500 gr.)  | 190°-210° | 30-45 min. |                                                                                                                                                                       |
| Carne, verdura, pescado al cartoccio (500 gr.) | 190°-210° | 30-45 min. |                                                                                                                                                                       |
| Carne, verdura, pescado gratinado (500 gr.)    | 230°      | 20-30 min. |                                                                                                                                                                       |
| Lasañas (1 Kg)                                 | 200°      | 20-30 min. |                                                                                                                                                                       |
| Pan, pizza y focacce (hogazas) (500 gr.)       | 230°      | 20-35 min. |                                                                                                                                                                       |
| Tartas, crostatas (500 gr.)                    | 170°-180° | 25-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Galletas, pequeña pastelería (200 gr.)         | 170°      | 10-15 min. |                                                                                                                                                                       |

# ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

## LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Apoie o forno numa superfície de trabalho ou numa bancada de cozinha que possa suportar uma temperatura de pelo menos 90°C, deixando um espaço livre em cima do forno. O forno não pode ser encastrado ou colocado dentro de um móvel.
6. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
7. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
8. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
9. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
10. NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
11. MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.



12. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
13. Retire todos os acessórios, lave-os e enxugue-os bem.
14. Não transporte o aparelho se estiver em funcionamento.
15. Não cubra as partes internas do forno com folha de alumínio, caso contrário poderá danificar gravemente o funcionamento do termostato.
16.  Durante o funcionamento, as partes metálicas e as de vidro aquecem: use sempre o puxador da porta.
17. Não apoie nada na porta do forno quando estiver aberta.
18. Use o forno somente para alimentos.
19. Não coloque panos de cozinha nem pratos em cima do aparelho.
20. Encoste o aparelho numa parede durante o uso.
21.  Evite que a superfície do forno entre em contacto com substâncias ácidas (limão, vinagre,...). Ácidos, como sumo de limão, molho de tomate, vinagre ou similar, se não forem limpos rapidamente, podem danificar o interior, tornando-o opaco.
22. Para retirar a ficha da tomada, segure directamente na ficha e nunca a puxe pelo cabo.
23. Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
24. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
25. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
26. Este aparelho está em conformidade com a directiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
27. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
28. Caso decida descartar o aparelho como lixo, recomendamos que o deixe inoperante cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que torne inócuas as partes do aparelho que possam representar perigo, especialmente para as crianças que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.

29. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
30. O produto não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados controlados à distância.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

### **DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig.1)**

- A Puxador
- B Resistências
- C Grelha
- D Tabuleiro de gordura
- E Níveis de cozedura
- F Corpo do aparelho
- G Botão do termóstato
- H Botão de selecção das funções
- I Led de temperatura atingida
- L Botão de ligação e temporizador
- M Garfo para a remoção da grelha e do tabuleiro de gordura
- N Tabuleiro de migalhas
- O Puxador de extração
- P Espeto giratório

### **NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

Efectue um ciclo de cozedura “em vazio” de maneira a remover o cheiro e o fumo que as substâncias de protecção, presentes nas partes metálicas, tendem a provocar:

- ligue o forno rodando o botão de ligação (H) para a posição , seleccione a temperatura máxima e programe o temporizador para 15 minutos;
- deixe o forno funcionar com a porta aberta em local arejado.

Durante esta operação é normal que saia algum fumo das partes metálicas e das fendas laterais. Depois de terminar, areje o local.

### **MODO DE USO**

- Prepare o alimento a ir ao forno, colocando-o sobre a grelha (C) ou no tabuleiro (D).
- Insira a ficha na tomada e, pelo selector de funções (H), seleccione o tipo de cozedura desejado:

 cozedura superior para gratinar;

 cozedura à plena potência (em cima e em baixo simultaneamente) com ventilação.

 cozedura superior com ventilação;

 cozedura à plena potência (em cima e em baixo simultaneamente);

**Nota:** Graças à função ventilação, o ar quente ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura e permite uma cozedura homogênea em vários níveis sem misturar os odores.

- Rode o botão do termostato (G) e seleccione a temperatura de cozedura desejada.
- Posicione a grelha (C) com os alimentos já preparados dentro do forno no nível de cozedura (E) desejado, utilizando o garfo apropriado (M) (Fig. 2).

Se o alimento for colocado sobre a grelha (C), insira por baixo o tabuleiro de gordura (D) num nível (E) inferior respeito ao da grelha (C) de modo que a gordura caia no tabuleiro. Aconselha-se deitar dois copos de água para dentro do tabuleiro (D) de maneira a evitar fumo, mau cheiro e incrustações. No caso de alimentos postos no tabuleiro (D), é necessário antes inserir a grelha (C) no forno e depois colocar o tabuleiro sobre a grelha (D) (Fig. 3).

**ATENÇÃO:** Deixe um espaço de pelo menos 2 cm entre o alimento e as resistências superiores.

- Pelo botão (L), programe o temporizador de acordo com o tempo de cozedura desejado. Agora, o forno começa a cozedura e o led de temperatura (I) acende-se; apagar-se-á ou quando foi atingida a temperatura programada ou quando o botão (L) for rodado no "0".

**ATENÇÃO:** Controle o preparado durante a cozedura.

- Terminado o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente emitindo um sinal acústico.
- Retire a ficha da tomada de corrente, abra a porta e, para evitar queimaduras, retire a grelha (C) ou o tabuleiro (D) utilizando luvas de cozinha ou o garfo (M), dependendo do caso.

## COZEDURA COM ESPETO GIRATÓRIO

- Faça deslizar um dos garfos no espeto (P) (com as duas pontas para dentro) e aparafuse para bloqueá-lo. Amarre a carne (vaca, frango, etc.) com um barbante e enfie a carne prestando atenção para que fique bem centrada; depois faça deslizar o segundo garfo com a ponta sempre para dentro.

Solte, no caso, o primeiro garfo para centrar a carne no espeto e bloqueie os dois garfos.

- Tire a grelha (C) do forno e coloque o tabuleiro de gordura (D) em um nível (E) inferior ao do posicionamento do espeto (P).
- Introduza a extremidade pontuda do espeto (P) na cavidade situada na parede direita, fixando-a no eixo do motor. Apoie a extremidade oposta no suporte do espeto posicionado na parede esquerda (Fig. 4).
- Insira a ficha na tomada de corrente e, com o manipulador de seleção das funções (H), selecione o tipo de cozedura desejado:

 cozedura com espeto à plena potência (em cima e em baixo simultaneamente com ventilação);

 cozedura com espeto superior;

- Rode o manipulador do termostato (G) e programe a temperatura de cozedura desejada.
- Pelo manipulador (L) programe o temporizador com base no tempo de cozedura desejado. Agora o forno começa a assar e a luz avisadora de temperatura atingida (I) acende-se; a luz apagar-se-á ou quando for atingida a temperatura programada ou se o manipulador (L) for recolocado manualmente na posição "0".

**ATENÇÃO:** Vigie o preparado durante a cozedura.

- O forno desliga-se automaticamente ou quando tiver terminado o tempo de cozedura programado ou quando o manipulador (L) for recolocado na posição "0". Em ambos os casos, a luz (M) apaga-se.
- Desligue a ficha da tomada de corrente, abra completamente a porta, e com a ajuda do puxador (O), levante o espeto do lado do suporte esquerdo e extraia a outra extremidade do eixo do motor (Fig. 5).

## LIMPEZA

- Uma limpeza frequente evita formação de fumos e maus odores durante a cozedura.
- Usando pegas ou luvas de cozinha, retire o tabuleiro de migalhas (N) e limpe-o. Reponha-o no forno correctamente debaixo das resistências (B) (Fig. 6).
- O tabuleiro de gordura (D), a grelha (C), o tabuleiro de migalhas (N) e o espeto (P) podem ser lavados com água morna e detergente ou na máquina, no cesto superior.
- Para a limpeza da superfície externa, use sempre uma esponja húmida. Evite usar produtos abrasivos que podem danificar a superfície e remover a tinta.
- Para a limpeza das superfícies internas, não use produtos que podem corroer o alumínio (detergentes em spray) e não raspe as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes. Limpe o interior do forno com uma esponja no fim de cada utilização e com o forno já completamente frio.

**ATENÇÃO:** Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas com água e detergente neutro ou produtos não abrasivos.

- No caso de manchas de gordura ou exalações de fumos, aconselhamos remover a gordura com uma esponja embebida em água quente e detergente.

**ATENÇÃO:** Enxugue a superfície preferivelmente com um pano limpo e macio. Substâncias ácidas, como sumo de limão, de laranja, vinagre, polpa de tomate, etc, se permanecerem por muito tempo em contacto com a superfície do forno podem danificar o esmalte e deixá-lo opaco.

| Receitas/quantidade                                           | Graus     | Tempo      | Func.                                                                               |
|---------------------------------------------------------------|-----------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne assada (1 Kg)                                           | 200°-230° | 60-80 min. |   |
| Peixe assado (1 Kg)                                           | 190°-210° | 30-40 min. |  |
| Legumes no forno (500 gr.)                                    | 190°-210° | 30-40 min. |  |
| Espetos, salsichas frescas, carne em pedaços (500 gr.)        | 190°-210° | 30-45 min. |  |
| Carne, legumes, peixe enrolado em papel de alumínio (500 gr.) | 190°-210° | 30-45 min. |  |
| Carne, legumes, peixe gratinado (500 gr.)                     | 230°      | 20-30 min. |  |
| Massa no forno (1 Kg)                                         | 200°      | 20-30 min. |  |
| Pão, pizza, focaccia e tortas salgadas (500 gr.)              | 230°      | 20-35 min. |  |
| Bolos e tortas doces (500 gr.)                                | 170°-180° | 25-40 min. |  |
| Biscoitos e bolinhos (200 gr.)                                | 170°      | 10-15 min. |  |

# BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

## VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Zet de oven op een werktafel of een keukenmeubel dat een temperatuur van tenminste 90°C kan verdragen en laat een beetje ruimte vrij boven de oven. De oven mag in geen enkel geval ingebouwd of in een meubel geplaatst worden.
6. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
7. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
8. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinderen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder geval alleen onder toezicht van volwassenen.
9. Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
10. DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
11. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
12. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.

13. Verwijder alle accessoires uit de oven, reinig ze en droog ze goed af. .
14. Het apparaat niet verplaatsen als het in werking staat.
15. De binnenkanten van de oven niet bedekken met aluminium folie om te voorkomen dat de functie van de thermostaat ernstig wordt beschadigd.
16.  Tijdens de werking zijn de metalen onderdelen en het glas warm: bij het gebruik van het apparaat alleen het handvat van het deurtje openen.
17. Zet niets op het deurtje als het open staat.
18. Gebruik de oven alleen voor het bakken van etenswaren.
19. Geen vaatdoeken of borden bovenop het apparaat zetten.
20. Het apparaat tegen een wand aanzetten tijdens het gebruik.
21.  Voorkom dat de oppervlaktes in aanraking komen met zuren (citroensap, azijn, ...). Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke lang achterlaten omdat ze het oppervlak en de glans kunnen aantasten kunnen aantasten.
22. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
23. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
24. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
25. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
26. Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
27. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
28. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
29. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.

30. Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzonderlijk systeem met afstandbediening.

## DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A Handvat
- B Verwarmingselementen
- C Rooster
- D Lekkak
- E Bakniveau
- F Basis van het apparaat
- G Thermostaatknop
- H Knop functiekeuze
- I Verklipper temperatuur klaar
- L Startknop en timer
- M Vork verwijderen rooster en lebak
- N Kruimelopvangbakje
- O Vork verwijderen spies
- P Spies voor draaispit

### EERSTE GEBRUIK

Voer een bakcyclus "leeg" uit zodat de geur en de rook die wordt veroorzaakt door de beschermende stoffen die op de metalen wanden aanwezig zijn worden verwijderd:

- zet de oven aan door de knop (H) op het symbool  te zetten, zet de temperatuur op maximum en de timer op 15 minuten;
- laat het apparaat werken met het deurtje open en in een goed geluchte ruimte.

Tijdens deze handeling is normaal dat er rook uit van de metalen onderdelen afkomt en uit de openingen aan de zijkant. Na deze handeling de ruimte goed luchten.

### GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Bereid de etenswaren die gebakken moeten worden voor door ze op het rooster (C) te leggen of in de lebak (D).
- Steek de stekker in een stopcontact en kies met de knop voor de functiekeuze (H) het gewenste baktype:

 Bakken boven voor gratin;

 bakken met maximaal vermogen (gelijktijdig boven en onder met ventilatie).

 bakken boven met ventilatie;

 bakken met maximaal vermogen (gelijktijdig boven en onder);

**Opmerking:** Dankzij de ventilatiefunctie wordt de warme lucht overal verspreid in de oven waardoor op alle niveaus evenredig wordt gebakken zonder de geuren te mengen.

- Draai aan de thermostaatknop (G) en stel de gewenste baktemperatuur in.
- Plaats het rooster (C) met de van te voren bereide gerechten, in de oven op het gewenste bakkniveau (E) met behulp van de speciale vork (M) (Fig. 2).

Als de etenswaren op rooster (C) worden gebakken, zet de lekbak (D) op een niveau (E) onder het rooster (C) zodat het vet wordt opgevangen. Het wordt aangeraden om twee bekertjes water in de lekbak (D) te gieten om rook, stank en vastbakken te voorkomen. Als de etenswaren in de lekbak (D) zijn voorbereid, zet eerst het rooster (C) in de oven en plaats hier vervolgens de lekbak (D) (Fig. 3).

**PAS OP:** Plaats de etenswaren op een afstand van minimaal 2 cm van de bovenste verwarmings-elementen

- Stel met de knop (L) de timer in op de gewenste baktijd.  
Op dit moment begint de oven met het bakken en de verklipper temperatuur klaar (I) verlicht; de verklipper gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt of als de knop (L) handmatig in de positie "0" wordt gezet.

**PAS OP:** Controleer het bakken tijdens de werking.

- Als het bakken klaar is stopt de oven automatisch en laat een geluidsignaal horen.
- Trek de stekker uit het stopcontact, open het deurtje en, om te voorkomen dat u zich verbrand, verwijder het rooster (C) of de lekbak met speciale keukenhandschoenen of, in het tweede geval, met de speciale bijgeleverde vork (M).

## BAKKEN MET DRAAISPIJT

- Laat één van de vorken op des spies (P) glijden (de twee punten naar de binnenkant gericht) en draai de vork vast. Verbindt met een bindgaren het braadstuk vast (vlees, kip, enz.) en steek het op de spies. Let op dat het vlees goed in het midden wordt geplaatst. Laat vervolgens de tweede vork op de spies glijden met de punt altijd naar binnen gericht.  
Indien noodzakelijk draai de eerste vork los om het vlees goed in het midden van de spies te schuiven. en draai de twee vorken goed vast.
- Verwijder het rooster (C) uit de oven en plaats de lekbak (D) op een niveau (E) onder de spies (P).
- Steek de scherpe punt van de spies (P) in de opening in de rechter wand en bevestig de pinst in de motoras. Leg het andere uiteinde op de steun voor de spies aan de andere ovenwand (Fig. 4).
- Steek de stekker in een stopcontact en kies met de functiekeuze knop (H) de gewenste baksoort:

 bakken met draaispijst met maximaal vermogen (gelijktijdig boven en onder met ventilatie);

 bakken met draaispijst boven;

- Draai aan de thermostaatknop (G) en stel de gewenste baktemperatuur in.
- Stel de timer in met de tijdschakelaarknop (L) op de gewenste baktijd. Op dit moment begint de oven met het bakken en de verklipper temperatuur bereikt (I) gaat branden; de verklipper gaat uit



als de gewenste temperatuur is bereikt of als de knop (L) handmatig weer in de positie "0" wordt gedraaid.

**LET OP:** Controleer het vlees tijdens het bakken.

- De oven stopt automatisch als de ingestelde baktijd is verstreken of als de knop (L) weer in de positie "0" wordt gedraaid. In beide gevallen gaat de verklikker (M) uit.
- trek de stekker uit het stopcontact, open het deurtje helemaal en met behulp van de vork (O) hef de spies op aan de kant van de linker steun en trek vervolgens het andere uiteinde uit de motoras (Fig. 5).

## REINIGEN

- Het regelmatig reinigen van de oven voorkomt rook en narige geuren tilde het bakken.
- Gebruik speciale ovenhandschoenen, trek het kruimelopvangbakje (N) en begin met het reinigen. Voer het kruimelopvangbakje weer in het apparaat, let op dat het goed wordt geplaatst onder de verwarmingselementen (B) (Fig. 6).
- De lekbak (D), het rooster (C), de kruimelvanger (N) en de speis (P) kunnen met lauw water en reinigingsmiddel gereinigd worden of in de vaatwasmachine in het bovenste rek.
- Voor het reinigen van de buitenkant gebruik altijd een vochtige spons. Geen schuurmiddelen gebruiken die de lak kunnen beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van de binnenkanten nooit producten die het aluminium kunnen verroesten (reinigingsmiddelen in spuitbussen) en de wanden niet bekrassen met scherp of puntige voorwerpen. Reinig de binnenkant met een vochtige spons, na het gebruik en nadat de oven helemaal is afgekoeld.

**PAS OP:** Alle gelakte onderdelen mogen alleen gereinigd worden met water en zeep of andere producten die niet schuren.

- Als er vetvlekken aanwezig zijn kan er rook ontstaan, wij raden aan om het vet te verwijderen met een met warm water en zeep bedrenkt spons.

**PAS OP:** Het liefst met een zachte doek afdrogen. Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke kunnen de lak aantasten en deze mat maken.

| Recept/hoeveelheid                             | Graden    | Tijden     | Werk.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vleesroulade (1 Kg)                            | 200°-230° | 60-80 min. |    |
| Visroulade (1 Kg)                              | 190°-210° | 30-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Groente uit de oven (500 gr.)                  | 190°-210° | 30-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Vleesspiesen, worstjs, stukjes vlees (500 gr.) | 190°-210° | 30-45 min. |                                                                                                                                                                       |
| Vlees, groente, vis gestoofd (500 gr.)         | 190°-210° | 30-45 min. |                                                                                                                                                                       |
| Vlees, groente, vis gratin (500 gr.)           | 230°      | 20-30 min. |                                                                                                                                                                       |
| Pasta uit de oven (1 Kg)                       | 200°      | 20-30 min. |                                                                                                                                                                       |
| Brood, pizza, brrodjes (500 gr.)               | 230°      | 20-35 min. |                                                                                                                                                                       |
| Taarten (500 gr.)                              | 170°-180° | 25-40 min. |                                                                                                                                                                       |
| Koekjes, kleine zoetigheden (200 gr.)          | 170°      | 10-15 min. |                                                                                                                                                                       |

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Τοποθετήστε το φούρνο σε μια επιφάνεια εργασίας ή σε ένα έπιπλο κουζίνας που αντέχει μια θερμοκρασία τουλάχιστον 90°C και αφήστε λίγο χώρο ελεύθερο από πάνω του. Δεν πρέπει σε καμιά περίπτωση να εντοιχιστεί ή να ενσωματωθεί σε κάποιο έπιπλο.
6. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
7. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
8. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας ίσης ή μεγαλύτερης των 8 ετών. Άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριές ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, ή θα πρέπει πρώτα να ενημερωθούν κατάλληλα πώς να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή σε συνθήκες ασφαλείας και με επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Απαγορεύεται στα μικρά παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν μπορούν να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν έχουν ηλικία μεγαλύτερη των 8 ετών και, σε κάθε περίπτωση, υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα.
9. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από την προσβαση παιδιών ηλικίας μικρότερης των 8 ετών.
10. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
11. ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.

12. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
13. Αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα, πλύνετέ τα και στεγνώστε τα καλά.
14. Μη μεταφέρετε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
15. Μην καλύπτετε τα εσωτερικά μέρη του φούρνου με αλουμινόχαρτο προς αποφυγήν σοβαρών βλαβών στη λειτουργία του ρυθμιστή θερμοκρασίας.
16.  Κατά τη χρήση, τα μεταλλικά μέρη και το γυαλί είναι θερμά. Χειρίζεστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας μόνον τη χειρολαβή της πόρτας.
17. Μην ακουμπάτε τίποτε στο πορτάκι όταν είναι ανοιχτό.
18. Χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνον για το ψήσιμο τροφών.
19. Μην τοποθετείτε πανιά και πιάτα επάνω στη συσκευή.
20. Ακουμπήστε τη συσκευή σε ένα τοίχο κατά τη χρήση.
21.  Αποφεύγετε να αφήνετε στις επιφάνειες όξινες ουσίες (χυμό λεμονιού, ξύδι,...).  
Όξινες ουσίες όπως χυμός λεμονιού, πάστα ντομάτας, ξύδι και παρόμοια, αν αφεθούν επί μακρόν, προσβάλλουν την επιφάνεια κάνοντάς την θολή.
22. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
23. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετε την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
24. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
25. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
26. Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/EC και EMC 2004/108/EC.
27. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
28. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή,

συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.

29. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
30. Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- A Χειρολαβή
- B Αντιστάσεις
- C Σχάρα
- D Δίσκος συλλογής λιπών
- E Βαθμίδες ψησίματος
- F Σώμα της συσκευής
- G Κουμπί ρυθμιστή θερμοκρασίας
- H Κουμπί επιλογής λειτουργιών
- I Ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας
- L Κουμπί ανάμματος και χρονοδιακόπτης
- M Πηρούνια απόσπασης σχάρας και δίσκου λιπών
- N Δίσκος συλλογής ψίχουλων
- O Πηρούνια αφαίρεσης σούβλας
- P Σούβλα για ψησταριά

### ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πραγματοποιήστε έναν κύκλο ψησίματος “εν κενώ” κατά τρόπον ώστε να απομακρυνθούν η οσμή και ο καπνός που μπορεί να αναπτύξουν οι προστατευτικές ουσίες που βρίσκονται στα μεταλλικά μέρη:

- ανάψτε το φούρνο στρέφοντας το κουμπί στο σύμβολο , ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο και το χρονοδιακόπτη στα 15 λεπτά.
- αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει με το πορτάκι ανοιχτό σε αεριζόμενο χώρο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας είναι φυσιολογική η εκπομπή καπνού από τα μεταλλικά μέρη και τις πλαϊνές σχισμές. Μετά από αυτή τη διαδικασία, αερίστε το χώρο.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Ετοιμάστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε τοποθετώντας τα ή επάνω στη σχάρα (C) ή στο εσωτερικό του δίσκου συλλογής λιπών (D).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και μέσω του κουμπιού επιλογής λειτουργιών (H), επιλέξτε το επιθυμητό είδος ψησίματος:

-  επάνω ψήσιμο για ογκρατέν,
-  ψήσιμο στη μέγιστη ισχύ (επάνω και κάτω ταυτόχρονα) με αέρα.
-  επάνω ψήσιμο με αέρα,
-  ψήσιμο στη μέγιστη ισχύ (επάνω και κάτω ταυτόχρονα),

**Σημείωση:** Χάρης στη λειτουργία αερόθερμου ο ζεστός αέρας που κυκλοφορεί εξασφαλίζει μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας και επιτρέπει ένα ομοιογενές ψήσιμο σε πολλά επίπεδα χωρίς να αναμινγύει τις οσμές.

- Στρέψατε το κουμπί του ρυθμιστή θερμοκρασίας (G) και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.
- Τοποθετήστε τη σχάρα (C) με τα τρόφιμα που ετοιμάσατε προηγουμένως, στο εσωτερικό του φούρνου στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος (E), χρησιμοποιώντας την ειδική πηρούνα (M) (Εικ. 2).

Στην περίπτωση που τα τρόφιμα ψήνονται στη σχάρα (C), τοποθετήστε και το δίσκο συλλογής λιπών (D) σε ένα επίπεδο (E) κατώτερο σε σχέση με τη σχάρα (C) ώστε να συλλέγει τα λίπη. Συνιστάται να ρίχνετε δύο ποτήρια νερό στο δίσκο (D) για να αποφύγετε τους καπνούς, δυσοσμίες και τα πετσίδια. Στην περίπτωση που προετοιμάσατε τα τρόφιμα στο εσωτερικό του δίσκου (D), είναι αναγκαίο να βάλετε πρώτα τη σχάρα (C) στο εσωτερικό του φούρνου και στη συνέχεια να τοποθετήσετε επάνω το ίδιο το ταψί (D) (Εικ. 3).

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε μια απόσταση τουλάχιστον 2 εκατοστών από τις επάνω αντιστάσεις.

- Μέσω του κουμπιού (L) προγραμματίστε το χρονοδιακόπτη σύμφωνα με τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Σε αυτό το σημείο ο φούρνος αρχίζει το ψήσιμο και η ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας (I) φωτίζεται. Θα σβήσει ή όταν θα επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία ή αν το κουμπί (L) στραφεί χειροκίνητα στη θέση "Ο".

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Προσέχετε το παρασκεύασμα κατά το ψήσιμο.

- Αφού εκπνεύσει ο χρόνος ψησίματος, ο φούρνος σταματάει αυτόματα, εκπέμποντας ένα ηχητικό σήμα.
- Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, ανοίξτε την πόρτα και, για να αποφύγετε τα εγκαύματα, αφαιρέστε τη σχάρα (C) ή το ταψί (D) χρησιμοποιώντας ειδικά γάντια κουζίνας ή την ειδική πηρούνα (M) που σας χορηγείται μαζί με το ταψί.

## ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

- Αφήστε να κυλήσει μια από τις δύο πηρούνες στη σούβλα (P) (οι δύο αιχμές προς το εσωτερικό) και βιδώστε για να την μπλοκάρετε. Δέστε με ένα σπάγγο το ψητό (κρέας, κοτόπουλο, κλπ) και σουβλίστε το προσέχοντας να κεντράρετε καλά το κρέας και στη συνέχεια αφήστε να κυλήσει και η δεύτερη πηρούνα με την αιχμή πάντα προς το εσωτερικό.  
Ξεβιδώστε αν είναι αναγκαίο την πρώτη πηρούνα για να κεντράρετε το ψητό στη σούβλα και μπλοκάρετε τις δύο πηρούνες.
- Βγάλτε τη σχάρα (C) του φούρνου και τοποθετήστε το δίσκο περισυλλογής λιπών (D) σε ένα επίπεδο (E) χαμηλότερο σε σχέση με τη θέση της σούβλας (P).

- Βάλτε το αιχμηρό άκρο της σούβλας (P) στην κοιλότητα που βρίσκεται στο δεξιό τοίχωμα στερεώνοντάς την στον άξονα κινητήρα. Ακουμπήστε το άλλο άκρο στο στήριγμα σούβλας που βρίσκεται στο αριστερό τοίχωμα (Εικ. 4).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και, μέσω του κουμπιού επιλογής λειτουργιών (H), επιλέξτε το επιθυμητό είδος ψησίματος:

 ψήσιμο σούβλας στη μέγιστη ισχύ (επάνω και κάτω ταυτόχρονα με αέρα),

 επάνω ψήσιμο σούβλας,

- Στρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη (G) και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.
- Μέσω του κουμπιού (L) επιλέξτε στο χρονοδιακόπτη τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Σε αυτό το σημείο ο φούρνος αρχίζει το ψήσιμο και η ενδεικτική λυχνία (I) επίτευξης θερμοκρασίας φωτίζεται. Θα σβήσει ή μόλις φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία ή αν το κουμπί (L) στραφεί χειροκίνητα στη θέση "0".

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Επιβλέπετε το παρασκεύασμα κατά το ψήσιμο.

- Ο φούρνος σταματάει αυτόματα ή μόλις εκπνεύσει ο επιλεγμένος χρόνος ψησίματος ή όταν το κουμπί (L) στραφεί στη θέση "0". Και στις δύο περιπτώσεις, η ενδεικτική λυχνία (M) σβήνει.
- Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα ρου ρεύματος, ανοίξτε εντελώς την πόρτα και με τη βοήθεια της πηρούνας (O) ανασηκώστε τη σούβλα την πλευρά του αριστερού στηρίγματος και στη συνέχεια βγάλτε το άλλο άκρο από τον άξονα κινητήρα (Εικ. 5).

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ένας συχνός καθαρισμός βοηθά στην αποφυγή σχηματισμού καπνών και άσχημων οσμών κατά το ψήσιμο.
- Χρησιμοποιώντας ειδικά γάντια κουζίνας, βγάλτε το δίσκο συλλογής ψίχουλων (N) και προχωρήστε στον καθαρισμό του. Βάλτε τον και πάλι στο εσωτερικό της συσκευής προσέχοντας να τον τοποθετήσετε σωστά κάτω από τις αντιστάσεις (B) (Εικ. 6).
- Ο δίσκος περισυλλογής λιπών (D), η σχάρα (C), ο δίσκος περισυλλογής ψίχουλων (N) και η σούβλα (P) μπορούν να πλυθούν με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό, ή στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι.
- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών, χρησιμοποιείτε πάντα ένα υγρό σφουγγάρι. Αποφεύγετε τη χρήση αποξεστικών προϊόντων που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην επένδυση.
- Για τον καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών μην χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα που διαβρώνουν το αλουμίνιο (απορρυπαντικά σε φιαλίδια σπρέι) και μην ξύνετε τα τοιχώματα με αιχμηρά και κοφτερά αντικείμενα. Καθαρίστε με ένα υγρό σφουγγάρι, στο τέλος κάθε χρήσης, αφού έχει κρυώσει εντελώς ο φούρνος.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όλα τα εμαγιέ μέρη πρέπει να πλένονται με νερό και σαπούνι ή άλλα μη λειαντικά προϊόντα.

- Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους ή αναθυμιάσεις καπνού, σας συνιστούμε να αφαιρέσετε τα λίπη με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε ζεστό νερό και σαπούνι.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Στεγνώστε κατά προτίμηση με ένα μαλακό πανί. Όξινες ουσίες όπως χυμός λεμονιού, πάστα ντομάτας, ξύδι και συναφή, αν αφεθούν επί μακρόν, προσβάλλουν το εμαγιέ κάλοντάς το θολό.

| Συνταγές/ποσότητα                                 | Βαθμοί    | Χρόνοι     | Λειτουργία                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κρέας ψητό (1000 γρ.)                             | 200°-230° | 60-80 λεπ. |    |
| Ψάρι ψητό (1000 γρ.)                              | 190°-210° | 30-40 λεπ. |                                                                                                                                                                       |
| Χορταρικά στο φούρνο (500 γρ.)                    | 190°-210° | 30-40 λεπ. |                                                                                                                                                                       |
| Σουβλάκια, λουκάνικα, κρέας σε κομμάτια (500 γρ.) | 190°-210° | 30-45 λεπ. |                                                                                                                                                                       |
| Κρέας, λαχανικά, ψάρι αλ καρτότσιο (500 γρ.)      | 190°-210° | 30-45 λεπ. |                                                                                                                                                                       |
| Κρέας, λαχανικά, ψάρι αλ γρατέν (500 γρ.)         | 230°      | 20-30 λεπ. |                                                                                                                                                                       |
| Λαζάνια στο φούρνο (1000 γρ.)                     | 200°      | 20-30 λεπ. |                                                                                                                                                                       |
| Ψωμί, πίτσα και φοκάτσια (500 γρ.)                | 230°      | 20-35 λεπ. |                                                                                                                                                                       |
| Τούρτες, πασταφλόρες (500 γρ.)                    | 170°-180° | 25-40 λεπ. |                                                                                                                                                                       |
| Μπισκότα, μικρή ζαχαροπλαστική (200 γρ.)          | 170°      | 10-15 λεπ. |                                                                                                                                                                      |



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Установите печь на рабочую плоскость или кухонную тумбочку, выдерживающую температуру не менее 90°C, оставляя свободное пространство над ней. Запрещается встраивать или устанавливать печь внутри тумбочки.
6. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
7. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
8. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
9. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
10. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
11. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

12. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
13. Вынуть все внутренние аксессуары, промыть и высушить.
14. Не перемещать устройство во время использования.
15. Не покрывать внутреннюю поверхность печи алюминиевой фольгой во избежание серьезных нарушений функционирования термостата.
16.  Во время работы части из стекла и металла сильно нагреваются: работать, прикасаясь только к дверной ручке.
17. Ничего не ставьте на открытую дверцу.
18. Используйте печь только для приготовления пищи.
19. Не кладите полотенца или тарелки на устройство.
20. При использовании поместить прибор на стену.
21.  Старайтесь не оставлять на поверхностях кислые вещества (лимонный сок, уксус, ....). Кислотные вещества, такие как лимонный сок, томатная паста, уксус и т. п., при длительном контакте разъедают поверхность, делая ее тусклой.
22. При отсоединении от электрической розетки брать руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
23. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
24. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
25. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
26. Этот прибор соответствует директиве 2006/95/ЕС и EMC 2004/108/ЕС.
27. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
28. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.

29. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
30. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.

## **СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ**

### **ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)**

- A Ручка
- B Резисторы
- C Гриль
- D Противень
- E Уровни жарки
- F Корпус прибора
- G Ручка термостата
- H Ручка выбора функций
- I Индикатор нагрева
- L Ручка включения и таймер
- M Вилка для извлечения решетки и противня
- N Поддон для крошек
- O Вилка для крепления вертела
- P Вертел гриля

### **ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**

Выполнить «холостой» цикла жарки, чтобы удалить запахи и дым, производимые защитными веществами, находящимися на металлических деталях:

- включите печь, повернув ручку на символ , установите максимальную температуру и таймер на 15 минут;
- оставьте устройство работать с открытой дверцей в проветриваемом помещении.

Во время этой операции выбросы дыма от металлических частей и боковых отверстий являются нормальным явлением. После этой операции проветрите помещение.

### **ИНСТРУКЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ**

- Готовить пищу готовить на гриле (C) или на противне (D).
- Вставьте вилку в розетку и с помощью ручки выбора функций (H) выберите нужный тип приготовления:

 поджарка сверху (для подрумянивания);

 варка на полной мощности (верхняя и нижняя одновременно) с вентиляцией).

 варка сверху с вентиляцией;

 поджарка на полной мощности (сверху и снизу одновременно);

**Примечание:** Благодаря функции вентиляции, горячий воздух обеспечивает равномерное распределение тепла и позволяет готовить пищу даже на нескольких уровнях без смешивания запахов.

- Поверните регулятор термостата (G) и установите желаемую температуру приготовления.
- Установите решетку (C) с предварительно подготовленными продуктами в печь на нужный уровень (E), используя специальную вилку (M) (Рис. 2).

Если пища готовится на гриле (C), вставьте каплесборник (D) на уровне (E) под грилем (C) для сбора жира. Рекомендуется налить в каплесборник (D) 2 стакана воды, чтобы избежать образования дыма, неприятных запахов и наростов. Если Вы готовите продукты на противне (D), необходимо сначала установить решетку (C) в печь, а затем установить на нее противень (D) (Рис. 3).

**ВНИМАНИЕ:** Размещать продукты на расстоянии не менее 2 см от верхних нагревательных элементов

- С помощью ручки (L) установить таймер на желаемое время приготовления. В этот момент начнется готовка и индикатор нагрева (I) загорится; индикатор выключится по достижении заданной температуры или если ручка (L) будет перемещена вручную в положение "0".

**ВНИМАНИЕ:** Наблюдайте за пищей в процессе приготовления.

- По истечении времени готовки печь выключится, издав звуковой сигнал.
- Выключите вилку из электрической розетки, откройте дверцу и вытащите решетку (C) или противень (D), используя кухонные рукавицы или специальную вилку (M), чтобы не обжечься.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ВЕРТЕЛЕ

- Вставьте одну из вилок на вертел (P) (оба конца внутрь) и зафиксируйте винтом. Обвяжите кулинарным шпагатом продукт (мясо, курица и т.д.) и насадите на вертел строго по центру, затем воткните вторую вилку концом внутрь.

При необходимости, отвинтите первую вилку, чтобы насадить мясо на вертел точно по центру, и заблокируйте две вилки.

- Выньте решетку (C) гриля и поместите противень (D) на уровень (E) ниже вертела (P).
- Вставьте заостренный конец вертела (P) в паз на правой стенке, фиксируя его к оси двигателя. Поместите другой конец вертела на опору на левой стенке (рис. 4).
- Вставьте вилку в розетку и с помощью ручки (H) выберите нужный режим приготовления пищи.

 гриль для приготовления пищи на полной мощности (верхний и нижний одновременно с вентиляцией);

 верхний гриль;

- С помощью ручки термостата (G) установите желаемую температуру приготовления.
- С помощью ручки (L) установить таймер на нужное время приготовления. Печь начинает работать, загорается индикатор температуры готовности (I); индикатор выключается или когда достигнута заданная температура, или если вручную повернуть регулятор (L) в положение «0».

**ВНИМАНИЕ:** Время от времени проверяйте состояние готовящегося продукта.

- Печь автоматически остановится, когда закончилось заданное время приготовления или когда ручка (L) сбрасывается до положения «0». В обоих случаях индикатор (M) выключается.
- Выньте вилку из розетки, полностью откройте дверку и с помощью вилки (O) поднимите вертел с левой стороны, а затем снимите другой конец с приводного вала мотора (рис. 5).

## УХОД

- Частая очистка предотвращает появление дыма и запахов при приготовлении пищи.
- Использовать специальных кухонные перчатки, удалить поддон для крошек (N) и приступить к чистке. Установить поддон на место, тосно на сопротивления (B) (Рис. 6).
- Противень (D), решетку (C), поддон для крошек (N) и вертел (P) можно мыть в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине на верхней полке.
- Для очистки внешней поверхности всегда пользуйтесь влажной губкой. Избегайте использования абразивные материалы, которые могут повредить краску.
- Для очистки внутренних поверхностей никогда не используйте средства, разрушающие алюминий (моющие средства- аэрозоли), не скребите стенки острыми или заостренными предметами. Очищать влажной губкой после каждого использования, предварительно полностью охладив печь.

**ВНИМАНИЕ:** Все эмалированные части промывать мыльной водой и другими неабразивными средствами.

- При наличии жировых пятен или следов дыма удалить жир губкой, пропитанной теплой мыльной водой.

**ВНИМАНИЕ:** Протереть желательно мягкой тканью. Кислотные вещества, такие как лимон, томатная паста, уксус и т.п., если их надолго оставить на поверхности, разъедают эмаль, делая ее непрозрачной.

| Рецепты/количество                                | Градусы   | Время      | Функц.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Жареное мясо (1000 гр.)                           | 200°-230° | 60-80 мин. |    |
| Жареная рыба (1000 гр.)                           | 190°-210° | 30-40 мин. |                                                                                                                                                                           |
| Запеченные овощи (500 гр.)                        | 190°-210° | 30-40 мин. |                                                                                                                                                                           |
| Мясо на шампуре, колбаски, кусочки мяса (500 гр.) | 190°-210° | 30-45 мин. |                                                                                                                                                                           |
| Мясо, овощи, рыба в фольге (500 гр.)              | 190°-210° | 30-45 мин. |                                                                                                                                                                           |
| Мясо, овощи, рыба гратин (500 гр.)                | 230°      | 20-30 мин. |                                                                                                                                                                           |
| Паста в духовке (1000 гр.)                        | 200°      | 20-30 мин. |                                                                                                                                                                           |

|                                                |           |            |                                                                                   |
|------------------------------------------------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Хлеб, пияя и фокачки (500 гр.)                 | 230°      | 20-35 мин. |  |
| Торты и кростаты (500 гр.)                     | 170°-180° | 25-40 мин. |  |
| Печенье, мелкие кондитерские изделия (200 гр.) | 170°      | 10-15 мин. |  |

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,  
где wk – неделя производства  
уг – год производства  
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 2200Вт - Класс I – IPX0

Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,

Юридический адрес: 127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2

Фактический адрес: 119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

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

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

# ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

## УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

1. Переконайтеся в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
3. Забороняється залишати пристрій на джерелах тепла або біля них.
4. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
5. Встановити піч на робочий кухонний стіл або інший вид меблів, що витримує температуру щонайменше 90 °C, залишивши трохи вільного місця поверх печі. Забороняється вбудовувати або вставляти піч у меблі.
6. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
7. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
8. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років; не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Забороняється дітям гратися з пристроєм. Операції догляду за пристроєм можна доручати дітям віком від 8 років під наглядом дорослих.
9. Тримати пристрій та провід до нього у місцях, недосяжних для дітей віком до 8 років.
10. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ КОРПУС ПРИСТРОЮ, ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ АБО ПРОВІД ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, А ТАКОЖ КОРИСТУВАТИСЯ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ПРИСТРОЄМ.
11. ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВСТАНОВИТИ АБО ЗНЯТИ ЯКІСЬ СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ З ПРИСТРОЮ З МЕТОЮ ДОГЯДУ ЗА НИМ, СЛІД СПОЧАТКУ ВИЙНЯТИ ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, НАВІТЬ

## ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ.

12. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також штепсельної вилки чи проводу живлення, слід переконаватися в тому, що Ваші руки сухі.
13. Вийняти всі внутрішні аксесуари, вимити їх та ретельно висушити.
14. Забороняється переносити працюючий пристрій.
15. З метою запобігання серйозному пошкодженню термостата забороняється покривати внутрішні частини печі алюмінієвою фольгою.
16. Під час роботи металеві частини та скло печі нагріваються; поводитися з пристроєм обережно, торкаючись лише за ручку дверцят.
17.  Забороняється класти будь-що на відчинені дверцята.
18. Користуватися піччю виключно для приготування їжі.
19. Забороняється класти поверх печі серветки або скатертини, а також ставити посуд.
20. Під час використання приставити пристрій до стіни.
21. Забороняється залишати на поверхні пристрою їдкі речовини (лимонний сік, оцет і т.п.). Кислі речовини, як то лимонний сік, томатна паста, оцет та подібні при довготривалій дії можуть пошкодити фарбу, позбавивши її блиску.
22.  Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється виймати штепсельну вилку, потягнувши за провід живлення.
23. Забороняється користуватися приладом, якщо його провід, штепсельна вилка або сам прилад пошкоджені; в такому випадку слід звернутися до уповноваженого технічного центру.
24. Якщо провід живлення пошкоджений, щоб запобігти будь-якому ризику, його заміну повинен здійснити виробник пристрою або представник технічної служби, або особа з відповідною кваліфікацією.
25. Цей пристрій розроблений та виготовлений **ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.
26. Цей пристрій відповідає вимогам директиви 2006/95/EC та директиви EMC 2004/108/EC.
27. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.



28. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.
29. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
30. Забороняється використовувати пристрій з системами живлення із зовнішніми таймерами або з дистанційним керуванням.

## **ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

### **ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ (Мал. 1)**

- A Ручка
- B Нагрівальний елемент
- C Решітка
- D Лист
- E Рівні приготування
- F Корпус пристрою
- G Ручка термостата
- H Ручка для вибору функцій
- I Світлоіндикатор готовності температури
- L Ручка вмикання та таймер
- M Рогач для зняття решітки та листа
- N Піддон для збору крихт
- O Рогач для зняття шампура
- P Шампур для перевертання печені

### **ПІДГОТОВКА ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ**

Виконати цикл приготування “в холосту”, щоб позбавитися запаху та диму, що можуть виділяти захисні речовини, якими покриваються металеві частини пристрою перед відправленням з підприємства виробника:

- увімкнути піч, повернувши ручку (H) на символ , встановити температуру на максимальне значення, а таймер - на 15 хвилин;
- залишити пристрій увімкненим з відкритими дверцятами у добре провітрюваному приміщенні.

Під час цієї операції виділення незначної кількості диму з металічних частин та з бокових отворів є нормою. Після завершення цієї операції добре провітрити приміщення.

## ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

- Підготувати продукти, поклавши їх або на решітку (C), або на лист (D).
- Вставити штепсельну вилку в розетку живлення, за допомогою ручки вибору функцій (H) вибрати бажаний тип приготування:

-  запікання зверху для засмажування;
-  запікання на повну потужність (зверху та знизу одночасно) з вентиляцією.
-  запікання зверху з вентиляцією;
-  запікання на повну потужність (зверху та знизу одночасно);

**Примітка:** Завдяки функції вентиляції циркуляція гарячого повітря забезпечує рівномірний розподіл температури, що гарантує однорідне запікання на всіх рівнях без необхідності перемишування та перевертання їжі.

- Повернути ручку термостата (G) та встановити бажану температуру.
- Вставити решітку з попередньо розкладеними на ній продуктами всередину печі на бажаний рівень запікання (E), використовуючи спеціальний рогаць (M) (Мал. 2). Вставити також лист (D) на рівень (E) під решіткою (C), щоб збирати сік та жир. Рекомендується налити на лист (D) дві склянки води (D), щоб запобігти утворенню чаду, неприємних запахів та пригорання. Якщо страва готується на листі (D), слід спочатку вставити у піч решітку (C), а потім поставити на неї лист (D) (Мал. 3).

**УВАГА:** Продукти повинні знаходитися на відстані щонайменше 2 см від верхніх нагрівальних елементів.

- За допомогою ручки (L) встановити таймер на бажане значення часу приготування. Після цього починається процес приготування у печі, вмикається світловий індикатор готовності температури (I); цей індикатор вимикається, якщо досягається задана температура, або якщо вручну перевести ручку (L) в положення "0".

**УВАГА:** Тримати під контролем процес приготування.

- Після завершення часу приготування піч вимикається автоматично і подає відповідний акустичний сигнал.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки електричного живлення, відчинити дверцята, обережно вийняти решітку (C) або лист (D), користуючись захисними рукавицями для кухні або спеціальним рогацем (M), що надається у комплекті.

## ЗАПІКАННЯ З ШАМПУРОМ ДЛЯ ПЕРЕВЕРТАННЯ ПЕЧЕНІ

- Пересунути один з рогаців по шампуру (P) (два гострих кінця всередину) і загвинтити, щоб заблокувати його. Перев'язати печеню (м'ясо, курятину і т.п.) та нанизати її по центру на шампур, після цього пересунути другий рогаць, теж гострими кінцями до середини. При необхідності пересунути перший рогаць, щоб краще розмістити печеню по центру шампура, закріпити обидва рогаці.
- Зняти решітку (C) печі, встановити лист (D) на нижній рівень (E) під шампуrom (P).
- Вставити гострий край шампура (P) у заглиблення у правій стінці, закріпити його до осі дви-

гуна. Покласти протилежний край шампура на спеціальну опору для шампура на лівій стінці (Мал. 4).

- Вставити штепсельну вилку в розетку живлення, за допомогою ручки вибору функцій (H) вибрати бажаний тип приготування:

 запікання на шампурі на повну потужність (зверху та знизу одночасно) з вентиляцією;

 запікання на шампурі зверху;

- Повернути ручку термостата (G) та встановити бажану температуру.
- За допомогою ручки (L) встановити таймер на бажане значення часу приготування. Після цього починається процес приготування у печі, вмикається світловий індикатор готовності температури (I); цей індикатор вимикається, коли досягається задана температура, або якщо перевести вручну ручку (L) в положення "0".

**УВАГА:** Тримати під контролем процес приготування.

- Піч вимикається автоматично, якщо вичерпався встановлений час приготування або якщо повернути ручку (L) в положення "0". В обох випадках індикатор (M) вимикається.
- Вийняти вилку з розетки електричного струму, відкрити повністю дверцята, за допомогою виделки (O) дещо підняти шампур з блоку лівої опори і вийняти інший його край з осі двигуна (Мал. 5).

## ДОГЛЯД

- Регулярний та своєчасний догляд дає змогу запобігти утворенню неприємних запахів та чаду під час процесу приготування.
- Користуючись захисними рукавицями для кухні, вийняти піддон для збору крихт (N), вичистити його. Після цього знову встановити його на місце, слідкувати за тим, щоб правильно розмістити його під нагрівальними елементами (B) (Мал. 6).
- Лист (D), решітку (C), піддон для збору крихт (N) та шампур (P) можна мити вручну у теплій воді з миючим засобом, або у посудомийній машині на верхньому рівні.
- Лист (D) та решітку (C) можна помити вручну теплою водою з миючим засобом, або в посудомийній машині на верхньому рівні.
- Для догляду ззовні користуватися вологою серветкою.  
Не користуватися абразивними речовинами, що можуть пошкодити фарбу.
- Для догляду за внутрішніми поверхнями забороняється використовувати продукти, що роз'їдають алюміній (миючі засоби у балончиках), а також забороняється скребти по них гострими та ріжучими предметами. Після кожного використання зачекати повного охолодження печі, після цього протерти його чистою, вологою серветкою.

**УВАГА:** Всі пофарбовані частини слід вимити водою з миючим засобом, що не роз'їдає поверхні.

- При наявності плям жиру або виділенні чаду рекомендується видалити жир за допомогою віхтя, змоченого в гарячій воді з миючим засобом.

**УВАГА:** Обсушити бажано м'якою серветкою чи рушником. Кислі речовини, як то лимонний сік, томатна паста, оцет та подібні при довготривалій дії можуть пошкодити фарбу, позбавивши її блиску.

| Рецепти/кількість                        | Температура | Час       | Функція.                                                                           |
|------------------------------------------|-------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Печеня з м'яса (1 кг)                    | 200°-230°   | 60-80 хв. |  |
| Печеня з риби (1 кг)                     | 190°-210°   | 30-40 хв. |   |
| Овочі запечені (500 г)                   | 190°-210°   | 30-40 хв. |   |
| Шашлик, сосиски, шматочки м'яса (500 г)  | 190°-210°   | 30-45 хв. |   |
| М'ясо, овочі, риба у фользі (500 г)      | 190°-210°   | 30-45 хв. |   |
| Засмажування м'яса, овочів, риби (500 г) | 230°        | 20-30 хв. |   |
| Запіканка з макаронних виробів (1 кг)    | 200°        | 20-30 хв. |   |
| Хліб, піцца та перепічки (500 г)         | 230°        | 20-35 хв. |   |
| Торти, пісочні пироги (500 г)            | 170°-180°   | 25-40 хв. |   |
| Печиво, коржики (200 г)                  | 170°        | 10-15 хв. |   |

## تنبيهات مهمة

### اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية ومنها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تقادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الاستعمال.
٥. ضع الفرن فوق سطح العمل أو فوق قطعة أثاث في المطبخ يمكنها أن تتحمل درجة حرارة ٩٠ درجة مئوية على الأقل و اترك فوقه القليل من المساحة الفارغة. لا يجب مطلقاً استخدام الفرن بتثبيته أو إدخاله في إحدى قطع الأثاث.
٦. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
٧. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٨. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن ٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٩. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
١٠. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١١. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١٢. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٣. انزع كل الوحدات التكميلية، ثم اغسلها وجففها بعناية.
١٤. لا تقم بنقل الجهاز أثناء التشغيل.
١٥. لا تغطي الأجزاء الداخلية للفرن بأوراق الألومنيوم حتى تتفادى الإضرار بشكل خطير

- بتشغيل وحدة ضبط الحرارة (الترموستات).
١٦. أثناء التشغيل تكون الأجزاء المعدنية ساخنة وكذلك الزجاج: تعامل مع الجهاز بلمس مقبض الباب فقط. 
١٧. لا تضع أي شيء فوق باب الفرن عندما يكون مفتوحًا.
١٨. استخدم الفرن فقط لطهي الأطعمة.
١٩. لا تضع أية مفارش أو أطباق فوق الجهاز.
٢٠. قم بإسناد الجهاز على أحد الجدران أثناء الاستخدام.
٢١. تجنب ترك مواد حمضية على سطح الفرن (عصير ليمون، خل،...). 
- تتلف المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة الطماطم المحفوظة والخل وما شابه ذلك عند تركها لفترة طويلة السطح وتفقد لمعانه.
٢٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
٢٣. تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
٢٤. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
٢٥. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
٢٦. هذا الجهاز مطابق للائحة EC/٩٥/٢٠٠٦ و EC/١٠٨/EMC٢٠٠٤.
٢٧. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
٢٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٣٠. لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربائي من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.

**قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات**

## وصف الجهاز (الشكل ١)

- A المقبض
- B المقاومات
- C الشواية
- D صينية جمع قطرات الشحوم
- E مستويات الطهي
- F جسم الجهاز
- G مفتاح الترموستات
- H مفتاح اختيار طرق الطهي
- I لمبة المؤشر الخاص باستعداد درجة الحرارة
- L مقبض التشغيل والمؤقت "التايمر"
- M شوكة إخراج الشواية وصينية جمع قطرات الشحوم
- N صينية جمع الفتات
- O شوكة لإزالة سيخ الشوي
- P سيخ المشواه

## عند الاستخدام الأول

قم بدورة طهي "على الفارغ" حتى تتخلص من الرائحة والدخان الناتج عن وجود مواد للحماية على الأجزاء المعدنية:

- قم بتشغيل الفرن بتحريك المفتاح إلى الرمز ، وقم بضبط درجة الحرارة على أقصى درجة وضبط المؤقت على ١٥ دقيقة؛
  - اترك الجهاز يعمل مع فتح باب الفرن وتهوية المكان.
- أثناء هذه العملية يكون من الطبيعي انبعاث دخان من الأجزاء المعدنية والفتحات الجانبية. قم بتهوية المكان بعد الانتهاء من هذه العملية.

## تعليمات الاستخدام:

- جهز الطعام الذي يجب طهيه وضعه إما على الشواية (C) أو بداخل الصينية (D).
- أدخل القابس في مأخذ التيار، وبواسطة مقبض اختيار الوظائف (H)، قم باختيار نوع الطهي المطلوب:

 الطهي في الجزء العلوي لأطباق الجراتان؛

 الطهي باستخدام الطاقة الكاملة (في الجزء العلوي والسفلي بالتزامن) مع مروحة التهوية.

 الطهي في الجزء السفلي مع مروحة التهوية؛

 الطهي باستخدام الطاقة الكاملة (في الجزء العلوي والسفلي في الوقت ذاته)؛

**ملحوظة:** بفضل وظيفة التهوية، يعمل الهواء الساخن المروحي على ضمان توزيع منتظم للحرارة، كما إنه يسمح بطهي متجانس على أكثر من مستوى دون خلط الروائح.

- قم بإدارة مفتاح الترموستات (G) وضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.
- ضع الشواية (C) مع الطعام المُجهز مُسبقاً داخل الفرن على مستوى الطهي (E) المرغوب فيه باستخدام الشوكة الخاصة (M) (الشكل ٢).
- في حالة وضع الأطعمة على شبكة الشواء (C)، ضع الصينية أيضاً (D) على مستوى (E) أسفل مستوى شبكة الشواء (C) وذلك لجمع قطرات الشحوم. ينصح بإضافة ٢ كوب ماء في الصينية (D) لتجنب انبعاث الدخان والروائح الكريهة والطبقات المتراكمة. في حالة ما إذا كان قد تم إعداد الطعام بدخل الصينية (D)، يجب إدخال الشواية (C) أولاً داخل الفرن ثم وضعها فوق الصينية نفسها (D) (الشكل ٣).

**تنبيه:** ضع الأطعمة على بعد ٢ سم على الأقل من المقاومة العليا.

- عن طريق المقبض (L) قم بضبط المؤقت طبقاً لزمان الطهي المطلوب.
- في هذا الوقت، يبدأ الفرن في الطهي، وتضاء لمبة المؤشر الخاصة باستعداد درجة الحرارة (I)، وتنطفئ إذا تم الوصول إلى درجة الحرارة المُعينة أو إذا تمت إعادة المقبض (L) إلى الوضع "٠" يدوياً

**تنبيه:** راقب الطعام أثناء عملية الطهي.

- عند انتهاء زمن الطهي، يتوقف الفرن تلقائياً ويصدر إشارة صوتية.
- قم بإزالة القابض عن مأخذ التيار وافتح الباب و، لتجنب الإصابة بالحروق، قم بإزالة الشواية (C) أو الصينية (D) باستخدام قفازات المطبخ المناسبة أو الشوكة الخاصة (C) المرفقة في الحالة الثانية.

### الطهي على المشواه

- أجعل أحد الشوك تنزل على السبخ (P) (الطرفين ناحية الداخل) و أربط لتثبيتها. أربط الطعام المشوي (اللحوم والفراخ وغيرها) بالخيط وثبته مع مراعاة توسيط اللحم جيداً، ثم تحريك الشوكة الثانية مع توجيه الطرف دائماً ناحية الداخل.
- فك الشوكة الأولى إذا لزم الأمر لتوسيط الطعام المشوي على السبخ وثبت الشوكتين.
- أزل شبكة (C) الفرن وضع صينية جمع قطرات الشحوم (D) على مستوى (E) أقل من وضع السبخ.
- ضع الطرف المدبب للسبخ (P) في التجويف الموجود في الجدار الأيمن للفرن مع تثبيته في محور المحرك. ضع الطرف الآخر على داعم السبخ الموجود على الجدار الأيسر للفرن (الشكل ٤).
- أدخل القابض في مقبس التيار الكهربائي وعن طريق مفتاح اختيار الوظائف (H)، اختر نوع الطهي المطلوب:

 الطهي على المشواه باستخدام الطاقة الكاملة (في الجزء العلوي والسفلي بالتزامن مع مروحة التهوية)؛

 الطهي على المشواه في الجزء العلوي؛



- أدر مفتاح منظم الحرارة (G) واضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.
- اضبط المؤقت باستخدام المفتاح (L) وفقًا لوقت الطهي المطلوب. في هذه المرحلة يبدأ الفرن الطهي ويضيء مؤشر استعداد درجة الحرارة (I)، سيتوقف الضوء إما عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة أو إذا تم تحويل المفتاح (L) يدويًا إلى الوضع «0».
- تنبيه:** قم بالإشراف على الطعام أثناء الطهي.
- يتوقف الفرن تلقائيًا إما عند انتهاء وقت الطهي المحدد أو إذا تم تحويل المفتاح (L) يدويًا إلى الوضع «0».
- في كلتا الحالتين، يتوقف المؤشر (M).
- أفصل القابس عن مأخذ الكهرباء، أفتح الباب تمامًا، وأرفع السيخ باستخدام الشوكة (O) من الجانب الأيسر للداعم ثم أسحب الطرف الآخر من محور المحرك (الشكل ٥).

### التنظيف

- إن التنظيف المتكرر يجنبك تكوين الأدخنة والروائح الكريهة أثناء الطهي.
- باستخدام قفازات المطبخ المناسبة قم بإخراج صينية جمع الفتات (N)، وأبدأ في تنظيفها.
- ثم أعد تركيبها داخل الجهاز مع الحرص على وضعها بشكل صحيح تحت المقاومات (B) (الشكل ٦).
- يُمكن غسل صينية جمع قطرات الشحوم (D) والشواية (C) وصينية جمع فتات الخبز (N) والسيخ (P) باستخدام المياه الدافئة والصابون أو في غسالة الأواني في الرف العلوي.
- لنظافة السطح الخارجي للجهاز، استعمل دائمًا قطعة من الإسفنج المبلل.
- احذر استخدام المواد الكاشطة التي تضر بالطلاء.
- لنظافة سطح الفرن الداخلي لا تستعمل أبدًا مواد تعمل على تآكل الألمنيوم (المنظفات المعبأة غازيًا)، ولا تحك الجدران بمواد حادة أو قاطعة. قم بالتنظيف بقطعة من الإسفنج المبلل، عند الانتهاء من كل استخدام، بعد أن يكون الفرن قد برد تمامًا.
- تنبيه:** يجب غسل جميع الأجزاء المطلية، بالماء والصابون أو أي منتجات أخرى غير كاشطة.
- في حالة وجود بقع شحوم أو روائح دخان، ينصح بمسح الشحم بقطعة من الإسفنج المنتشر بالماء الساخن والصابون.
- تنبيه:** يفضل استخدام قطعة قماش ناعمة للتجفيف. إذا تركت المواد الحمضية كعصير الليمون، معجون الطماطم، والخل وما شابه ذلك، لوقت طويل، تتسبب في تآكل الطلاء ويصبح الجهاز غير لامع.

| طريقة الطهي                                                                       | الوقت         | درجات     | نوع الطعام/الكمية                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|-----------------------------------------|
|   | ٦٠ - ٨٠ دقيقة | °٢٣٠-°٢٠٠ | لحم مشوي (١٠٠٠ جم)                      |
|  | ٣٠ - ٤٠ دقيقة | °٢١٠-°١٩٠ | سمك مشوي (١٠٠٠ جم)                      |
|  | ٣٠ - ٤٠ دقيقة | °٢١٠-°١٩٠ | خضروات بالفرن (٥٠٠ جم)                  |
|  | ٣٠ - ٤٥ دقيقة | °٢١٠-°١٩٠ | أطعمة السبخ، السجق، قطع اللحم (٥٠٠ جم)  |
|  | ٣٠ - ٤٥ دقيقة | °٢١٠-°١٩٠ | اللحم، الخضروات، السمك المغلف (٥٠٠ جم)  |
|  | ٢٠ - ٣٠ دقيقة | °٢٣٠      | اللحم، الخضروات، سمك بالبقسماط (٥٠٠ جم) |
|  | ٢٠ - ٣٠ دقيقة | °٢٠٠      | مكرون بالفرن (١٠٠٠ جم)                  |
|  | ٢٠ - ٣٥ دقيقة | °٢٣٠      | خبز، بيتزا، وفطائر (٥٠٠ جم)             |
|  | ٢٥ - ٤٠ دقيقة | °١٨٠-°١٧٠ | الكعك، والفطائر (٥٠٠ جم)                |
|  | ١٠ - ١٥ دقائق | °١٧٠      | البسكويت، والحلوى الصغيرة (٢٠٠ جم)      |





***Ariete***

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