



Forno elettrico 60 L
Electric oven 60 L
Электрическая печь 60 л.
Електрична піч 60 л.

Ariete

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

199 202 250

NUMERO UNICO

Ariete

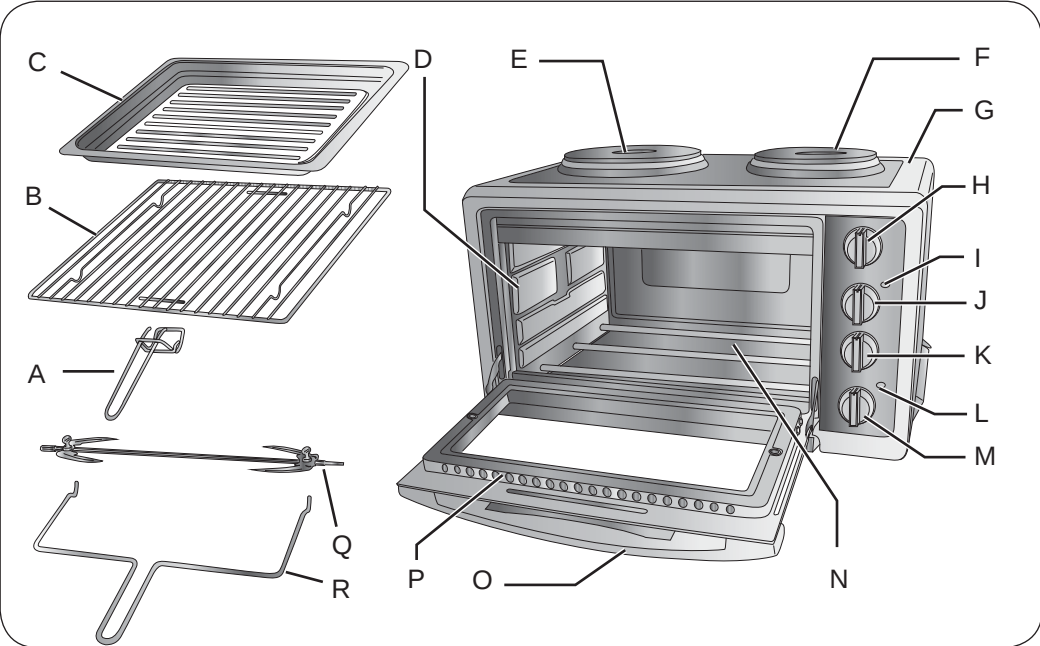


Fig. 1

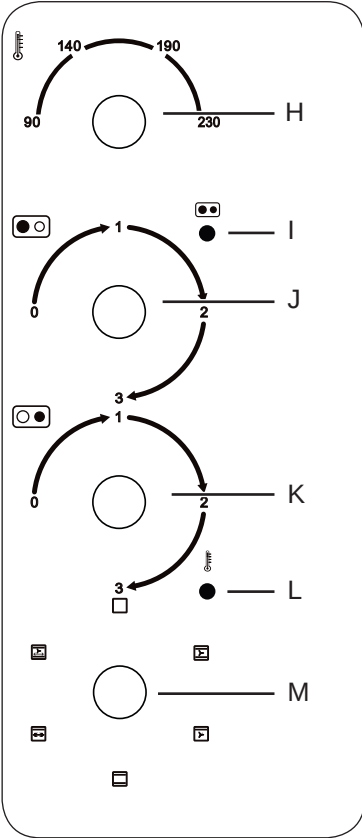


Fig. 2

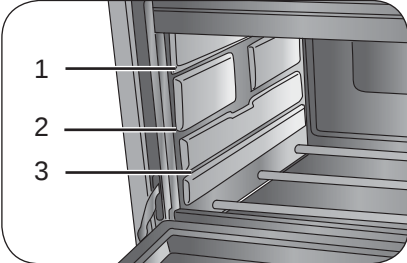


Fig. 3

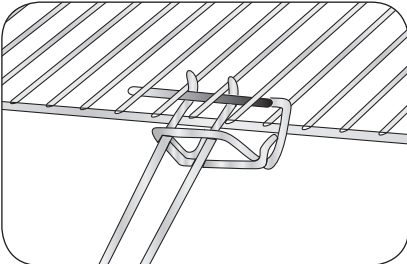


Fig. 4

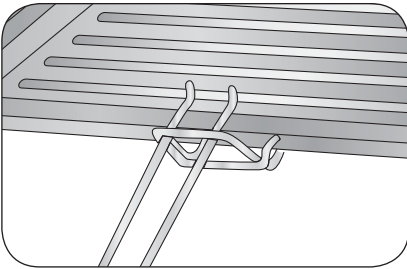


Fig. 5

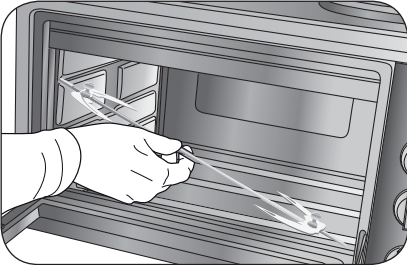


Fig. 6

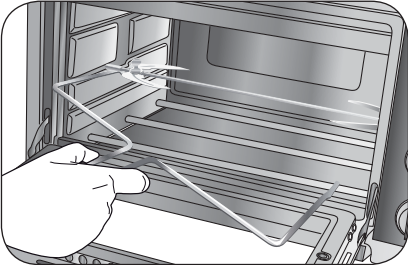


Fig. 7

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

USO PREVISTO

L'apparecchio deve essere usato per cucinare gli alimenti. Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stessa. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Questo apparecchio è stato concepito solo per un uso privato ed è quindi da considerarsi inadeguato l'uso per scopi commerciali o industriali.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

Pericolo per i bambini

- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con età inferiore a 8 anni.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Pericolo dovuto a elettricità

- 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.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione controllare che la

tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale.

- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa con messa a terra.
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- 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.
- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contrasto con spigoli vivi o con parti taglienti.
- Non toccare l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione con le mani bagnate.



Pericolo di danni materiali

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Non muovere l'apparecchio quando è caldo o con gli alimenti al suo interno.
- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro che sopporti una temperatura di almeno 90°C/194°F.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- 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.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).



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

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A Forchetta rimozione griglia
- B Griglia
- C Leccarda
- D Livelli di cottura
- E Piastra grande
- F Piastra piccola
- G Corpo dell'apparecchio
- H Manopola di regolazione della temperatura del forno
- I Spia di funzionamento delle piastre
- J Manopola di regolazione della potenza della piastra grande
- K Manopola di regolazione della potenza della piastra piccola
- L Spia luminosa di controllo della temperatura del forno
- M Manopola di selezione del modo di funzionamento del forno
- N Resistenze elettriche
- O Maniglia
- P Sportello
- Q Spiedo per girarrosto
- R Forchetta rimozione spiedo

AVVERTENZE DI FUNZIONAMENTO



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non ricoprire le parti interne del forno con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.

Non inserite alimenti che possono gocciolare durante la cottura. Oltre a rendere impegnative le operazioni di pulizia, possono essere causa di incendi. Pulire il forno da eventuali residui di cibo o briciole prima di ogni uso.

Pericolo di rottura del vetro. Non versare acqua sul vetro dello sportello quando è caldo.

Non posizionare alcun oggetto sopra il forno durante il suo funzionamento.



Pericolo - Rischio di shock elettrico

Non inserire forchette o altri utensili all'interno dell'apparecchio. Questa operazione può danneggiare le resistenze dell'apparecchio e creare pericolo di shock elettrico.



Attenzione - Rischio di ustioni

Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: toccare solo la maniglia dello sportello.

Per estrarre la griglia o la leccarda utilizzare la forchetta in dotazione. In alternativa utilizzate guanti o strofinacci per evitare il pericolo di scottature.

Non riscaldare alcun alimento con la propria confezione (bottiglia, scatola etc). Posizionare l'alimento in un contenitore adatto all'uso con forni elettrici.

PRIMO USO

Posizionare l'apparecchio ad almeno 10 cm di distanza da oggetti e pareti. Le piastre di

cottura devono essere distanti almeno 30 cm da oggetti o pareti.

Al primo uso si consiglia di tenere acceso il forno per qualche minuto per eliminare l'odore di "nuovo".

- 1 Impostare la manopola di regolazione della temperatura del forno al massimo.
- 2 Accendere il forno ruotando la manopola (M) sul simbolo "☐".
- 3 Lasciare funzionare il forno con lo sportello aperto in ambiente areato per almeno 15 minuti.
- 4 Per spegnere il forno ruotare la manopola (M) in posizione "☐". Le resistenze si spengono.



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non posare alcun oggetto sullo sportello quando è aperto.

Al primo utilizzo delle piastre, si potrebbe notare la fuoriuscita di un sottile filo di fumo. Ciò è dovuto al riscaldamento di alcuni componenti, per cui non preoccupatevi.

- 5 Impostare la manopola di regolazione della temperatura della piastra grande e piccola su "3".
- 6 Lasciare funzionare le piastre in ambiente areato per almeno 15 minuti.
- 7 Per spegnere le piastre ruotare la manopola di regolazione della temperatura su "0".



Attenzione

Solo la piastra piccola può funzionare contemporaneamente al forno. Non accendere la piastra grande (E) se è stato acceso anche il forno. La piastra piccola e la piastra grande possono funzionare contemporaneamente se il forno non è stato acceso.

COME USARE IL FORNO

- 1 Posizionare gli alimenti da cuocere sulla griglia (B) o all'interno della leccarda (C).

	Pollo arrosto, bistecche, verdure gratinate, pan di spagna, e tutti i cibi da forno
	Patate al forno, cibo secco
	Per tutti i cibi che possono gocciolare durante la cottura

Nel caso di cottura degli alimenti con olio (pollo arrosto), utilizzate due fogli di alluminio per evitare schizzi di olio bollente sulle resistenze del forno. Mettete un foglio sulla leccarda o sulla griglia ed uno a ricoprire l'alimento.

Nel caso di cottura degli alimenti con la griglia, inserire anche la leccarda ad un livello inferiore rispetto alla griglia in modo da raccogliere i grassi. Versare due bicchieri d'acqua nella leccarda per evitare fumi, cattivi odori ed incrostazioni.

- 2 Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
- 3 Ruotare la manopola (H) ed impostare la temperatura di cottura desiderata (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 4 Per accendere il forno, ruotare la manopola (M) sul modo di cottura desiderato:
☐ resistenze elettriche non funzionanti (OFF)

-  cottura superiore e inferiore (con ventilazione)
 -  cottura superiore (con ventilazione)
 -  cottura superiore e inferiore
 -  cottura superiore
- 5 La spia di controllo della temperatura del forno (L) si accende. Quando la spia si spegne, il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.
 - 6 Scegliere il livello di cottura desiderato (Fig. 3). Posizionare la griglia o la leccarda con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno.
 - 7 Chiudere lo sportello. Il forno inizia la cottura.

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

Con l'entrata in funzione del forno, a seconda del tipo di cottura scelto, si avvia automaticamente anche la ventilazione. L'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.

- 8 Per spegnere il forno ruotare la manopola (M) in posizione "□". Le resistenze si spengono.
- 9 Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 10 Aprire lo sportello.
- 11 Utilizzare la forchetta (A) per rimuovere la griglia o la leccarda (Fig. 4-5).

COTTURA CON GIRARROSTO

- 1 Fare scivolare uno dei forchettoni sullo spiedo (Q) (le due punte verso l'interno) e avvitare per bloccarlo. Legare con lo spago l'arrosto (carne, pollo, etc) e infilarlo facendo attenzione a centrare bene la carne. Fare scivolare il secondo forchettone con le punte sempre verso l'interno. Svitare se necessario il primo forchettone per centrare l'arrosto sullo spiedo e bloccare i due forchettoni.
 - 2 Togliere la griglia (B) del forno e posare la leccarda (C) su un livello inferiore al posizionamento dello spiedo.
 - 3 Introdurre l'estremità dello spiedo nella cavità situata nella parete destra fissandola all'asse motore. Appoggiare l'estremità opposta sul supporto dello spiedo posizionato sulla parete sinistra (Fig. 6).
 - 4 Inserire la spina nella presa di corrente. Per accendere il forno, ruotare la manopola (M) sul modo di cottura desiderato.
-  cottura girarrosto superiore
 -  cottura girarrosto con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente con ventilazione)
- 5 Ruotare la manopola (H) ed impostare la temperatura di cottura desiderata (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
 - 6 La spia di controllo della temperatura del forno (L) si accende. Quando la spia si spegne, il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.

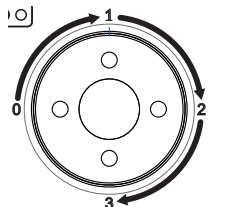
ATTENZIONE. Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- 7 Per spegnere il forno ruotare la manopola (M) in posizione "□". Le resistenze si spengono.
- 8 Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 9 Aprire lo sportello.
- 10 Utilizzare la forchetta (R) per sollevare lo spiedo dal lato del supporto sinistro e quindi estrarre l'altra estremità dall'asse motore (Fig. 7).

Ricette/quantità	Temperatura °C (°F)	Tempi	Funzionamento
Arrosti di carne (1 Kg)	200-230 (392-446)	60-80 min	  
Arrosto di pesce (1 Kg)	190-210 (374-410)	30-40 min	
Verdure al forno (500 g)	190-210 (374-410)	30-40 min	
Spiedini, salsiccia, carne in pezzi (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Carne, verdura, pesce al cartoccio (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Carne, verdura, pesce gratin (500 g)	230 (446)	20-30 min	
Pasta al forno (1 Kg)	200 (392)	20-30 min	
Pane, pizza e focacce (500 g)	230 (446)	20-35 min	
Torte, crostate (500 g)	170-180 (338-356)	25-40 min	
Biscotti, piccola pasticceria (200 g)	170 (338)	10-15 min	

COME USARE LE PIASTRE

- 1 Verificare che le piastre di cottura siano pulite e senza tracce di polvere. Se necessario, pulire le piastre di cottura con un panno umido e morbido.

		Piastra grande 1: 400W 2: 600W 3: 1000W
		Piastra piccola 1: 300W 2: 450W 3: 750W



Attenzione

Solo la piastra piccola può funzionare contemporaneamente al forno. Non accendere la piastra grande (E) se è stato acceso anche il forno. La piastra piccola e la piastra grande possono funzionare contemporaneamente se il forno non è stato acceso.

- 2 Controllare che le manopole di regolazione della potenza (J-K) siano impostate su "0".
- 3 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 4 Ruotare la manopola della piastra sulla potenza desiderata. La spia di funzionamento (I) si accende.



Attenzione - Rischio di ustioni

Non toccare le piastre di cottura durante l'uso o immediatamente dopo il loro spegnimento.

5 Per spegnere le piastre, ruotare le manopole di regolazione della potenza su "0".

Dopo aver utilizzato le piastre di cottura, per togliere i residui di cibo, usare una spatola di plastica. Non utilizzare mai utensili metallici per evitare di danneggiare le piastre di cottura.

Per ottimizzare i tempi di cottura seguire questi consigli:

- Impostare la manopola regolazione potenza piastre al numero "3" (livello massimo).
- Utilizzare pentole con diametro uguale o non superiori a quello delle piastre.
- Utilizzare sempre il coperchio sulla pentola.

Per velocizzare la cottura dei cibi in grandi quantità si consiglia di dividere il cibo in due pentole e utilizzare le due piastre contemporaneamente.

Per portare l'acqua ad ebollizione sulle piastre di cottura utilizzare la massima potenza "3", usando sempre il coperchio sulla pentola/contenitore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore.



Pericolo - Rischio di shock elettrico

Tutte le operazioni di pulizia sotto indicate devono essere effettuate con l'apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.



Pericolo - Rischio di ustioni

Ogni intervento di pulizia e manutenzione va eseguito quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non usare detergenti aggressivi o solventi che possono danneggiare la plastica.

Non utilizzare mai utensili metallici ed appuntiti per ripulire la parte interna dell'apparecchio.

Pulire le parti in plastica con un panno umido non abrasivo e asciugarle con un panno asciutto.

Pulizia del forno



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non lasciare sulle superfici in metallo sostanze acide. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.

Non usare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento.

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.

La griglia (B) e la leccarda (C), possono essere lavate in acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie, nel ripiano superiore.

Pulire con una spugna umida, al termine di ogni utilizzo, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato.

Quando ci sono macchie di grasso o esalazioni di fumo, vi consigliamo di togliere il grasso con una

spugna imbevuta di acqua calda insaponata.

Pulizia delle piastre



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non usare vaporizzatori per le operazioni di pulizia per non danneggiare la superficie antia-derente delle piastre di cottura.

Non usare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare le piastre di cottura.

Pulire sempre le piastre dopo ogni utilizzo per evitare accumuli di cibo cotto.

Far raffreddare le piastre. Le operazioni di pulizia sono più semplici se le piastre di cottura sono leggermente calde.

Pulire le piastre di cottura con un panno umido e morbido.

ABOUT THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

INTENDED USE

The appliance must be used to cook foods. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed only and solely for private use, and is therefore to be considered unsuitable for industrial or professional purposes.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, must be carried out only by the Service Center or by authorized technicians, in order to avoid any risk.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.

Danger for children

- 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 if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are monitored during the operation.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.

Danger due to electricity

- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- Before plugging the appliance into the mains socket, ensure that the voltage shown on the rating plate matches the local voltage supply.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not leave the power cord against sharp edges or sharp parts.
- Never touch the appliance, the plug and the power cable with wet hands.



Danger of material damage

- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Do not place the appliance on or near heat sources.
- Do not move the appliance when it is hot or when there is food inside it.
- Place the appliance on a work surface that bears a temperature of at least 90°C/194°F.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean them with a damp cloth.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc).



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A Grill removal fork
- B Grill
- C Drip pan
- D Cooking levels
- E large hotplate
- F Small hotplate
- G Appliance body
- H Oven temperature adjustment knob
- I Plates operation indicator
- J Large hotplate power adjustment knob
- K Small hotplate power adjustment knob
- L Oven temperature control indicator light
- M Knob for selecting the oven operating mode
- N Electric heating elements
- O Handle
- P Door
- Q Roaster spit
- R Spit removal fork

OPERATING INSTRUCTIONS



Caution - Risk of material damage

Do not cover the inside of the oven with aluminium foil as this will seriously damage the operation of the thermostat.

Do not include foods that may drip during cooking. In addition to making difficult the cleaning operations, they can cause fires. Clean any food residue or crumbs in the oven before each use.

Glass breakage danger. Do not pour water on the door glass when it is hot.

Do not place any object on the oven during operation.



Danger - Risk of electric shock

Do not put forks or other utensils inside the appliance. This operation can damage the heating elements of the appliance and create a danger of electric shock.



Caution - Risk of burns

During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door handle.

To remove the grill or the drip pan use the fork supplied. Or use gloves or kitchen towels to avoid the risk of burns.

Do not heat any food with its own packaging (bottle, box, etc). Place the food in a container suitable for use with electric ovens.

FIRST USE

Place the appliance at least 10 cm away from objects and walls. The hotplates must be at least 30 cm away from objects or walls.

At the first use it is recommended to keep the oven turned on for a few minutes to eliminate the smell of "new".

- 1 Set the oven temperature adjustment knob to the maximum.
- 2 Turn on the oven turning the knob (M) on the symbol "☐".
- 3 Allow the oven to operate with the door open in a ventilated room for at least 15 minutes.
- 4 To turn off the oven, turn the knob (M) to "☐". The heating elements turn off.



Caution - Risk of material damage

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

When using the hotplates for the first time, you may notice the release of a thin wisp of smoke. This is due to the heating of some of the components and is no cause for concern.

- 5 Set the oven temperature adjustment knob of the big hotplate on "3".
- 6 Allow the hotplate to operate in a ventilated room for at least 15 minutes.
- 7 To turn off the plates set the oven temperature adjustment knob on "0".



Warning

Only the small hotplate can operate simultaneously with the oven. Do not turn on the large hotplate (E) if even the oven has been turned on. The small hotplate and the large hotplate can operate simultaneously if the oven has not been turned on.

HOW TO USE THE OVEN

- 1 Place the food to be cooked on the grill (B) or inside the drip pan (C).

	Roast chicken, steak, vegetables au gratin, sponge cake, and all baked foods
	Baked potatoes, dry food
	For all the foods that may drip during cooking

If food is cooked with oil (roast chicken), use two aluminium sheets to avoid hot oil splashing on the oven heating elements. Put a sheet on the drip pan or on the grill and one to cover the food.

If food is cooked with the grill, also insert the drip pan at a lower level compared to the grid in order to collect the grease. Pour two glasses of water into the drip pan to avoid smoke, odours and incrustation.

- 2 Insert the plug into the socket, which must be earthed.
- 3 Turn the knob (H) and set the desired cooking temperature (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 4 To turn on the oven, turn the knob (M) on the desired cooking mode:
 - ☐ electrical heating elements not working (OFF)
 - ☒ upper and lower cooking (with ventilation)

- ☐ upper cooking (with ventilation)
- ☐ upper and lower cooking
- ☐ upper cooking
- 5 The oven temperature indicator light (L) turns on. When the light turns off, the oven has reached the desired temperature.
- 6 Select the desired cooking level (Fig. 3). Place the grill or the drip tray with prepared food inside the oven.
- 7 Close the door. The oven starts cooking.

Place the foods at a minimum distance of 2 cm from the upper heating elements.

When the oven starts operating, depending on the type of cooking chosen, also the ventilation automatically starts. The hot ventilated air ensures a uniform distribution of temperature and allows even cooking on multiple levels without mixing the odours.

- 8 To turn off the oven, turn the knob (M) to "☐". The heating elements turn off.
- 9 Unplug it from the socket-outlet.
- 10 Open the door.
- 11 Use the fork (A) to remove the grill or the drip pan (Fig. 4-5).

ROASTER COOKING

- 1 Let one of the carving forks glide on the spit (Q) (the tips inwards) and tighten to block it. Tie the roast with a twine (meat, chicken, etc.) and skewer it being careful to center the meat properly. Let the other carving fork glide on the spit always with the tips inwards. If necessary unscrew the first carving fork to center the roast and block the two carving forks.
- 2 Remove the grill (B) of the oven and put the drip pan (C) on a cooking level under the spit.
- 3 Introduce the end point of the spit in the cavity on the right side fixing it to the motor axis. Lean the opposite end on the spit support on the left side (Fig. 6).
- 4 Insert the plug into a power outlet. To turn on the oven, turn the knob (M) on the desired cooking mode.

☐ Upper roaster cooking

☐ Roaster cooking with maximum power (upper and lower cooking with ventilation)

- 5 Turn the knob (H) and set the desired cooking temperature (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 6 The oven temperature indicator light (L) turns on. When the light turns off, the oven has reached the desired temperature.

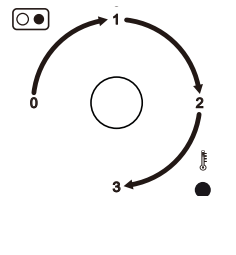
CAUTION. Supervise the preparation during cooking.

- 7 To turn off the oven, turn the knob (M) to "☐". The heating elements turn off.
- 8 Unplug it from the socket-outlet.
- 9 Open the door.
- 10 Use the fork (R) to lift the spit on the left support side and then remove also the other end from the motor axis (Fig 7).

Recipes/amount	Temperature °C (°F)	Time	Operation
Roast beef (1 Kg)	200-230 (392-446)	60-80 min	  
Fish roast (1 Kg)	190-210 (374-410)	30-40 min	
Baked vegetables (500 g)	190-210 (374-410)	30-40 min	
Kebabs, sausage, meat in pieces (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Meat, vegetables, fish in foil (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Meat, vegetables, fish au gratin (500 g)	230 (446)	20-30 min	
Baked pasta (1 Kg)	200 (392)	20-30 min	
Bread, pizza and focaccia bread (500 g)	230 (446)	20-35 min	
Cakes, pies (500 g)	170-180 (338-356)	25-40 min	
Biscuits, pastries (200 g)	170 (338)	10-15 min	

HOW TO USE THE HOTPLATES

- 1 Check that the cooking plates are clean and free from dust. If necessary, clean the hotplates with a damp and soft cloth.

		large hotplate 1: 400W 2: 600W 3: 1000W
		Small hotplate 1: 300W 2: 450W 3: 750W



Warning

Only the small hotplate can operate simultaneously with the oven. Do not turn on the large hotplate (E) if even the oven has been turned on. The small hotplate and the large hotplate can operate simultaneously if the oven has not been turned on.

- 2 Check that the power adjustment knobs (J-K) are set to "0".
- 3 Insert the plug into a power outlet.
- 4 Turn the hotplate knob to the required power. The ON indicator light (I) turns on.



Caution - Risk of burns

Do not touch the cooking plates during use or immediately after they are turned off.

5 To turn off the plates set the oven temperature adjustment knob on "0".

After using the cooking plates, to remove food residue, use a plastic spatula. Never use metal utensils to avoid damaging the cooking plates.

To optimize the cooking times follow these suggestions:

- Set the oven temperature adjustment knob of the plates on "3" (max level).
- Use pots with the same or smaller diameter of the plates.
- Always use the lid on the pot.

To quicken the cooking of big quanttier of food we suggest to divide the food in two pots and use the two plates at the same time.

To take the water to boiling on the cooking plates unse the maximum power "3", always using the lid.

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular maintenance and cleaning preserve and maintain the appliance efficient for a longer period.



Danger - Risk of electric shock

All cleaning operations described below must be made with power off and the electrical plug disconnect from the power outlet.



Danger - Risk of burns

Each cleaning and maintenance operation should be performed when the unit is completely cooled.



Caution - Risk of material damage

Do not immerse the appliance in water or other liquids. Don't use aggressive products or solvents that may damage the plastic.

Never use sharp metal tools to clean inside the appliance.

Clean plastic parts with a damp, non-abrasive cloth and dry them with a dry cloth.

Cleaning the oven



Caution - Risk of material damage

Do not leave acidic substances on the metal surfaces. Acidic substances such as lemon juice, tomato paste, vinegar and similar, if left for a long time, erode the enamel making it dull.

Do not use abrasive detergents or metal utensils as they will scratch the coating.

To clean the interior surfaces, never use products that corrode aluminium (detergents in spray cans) and never scrape the walls with sharp or cutting objects.

The grill (B) and the drip pan (C), can be washed in warm soapy water or in the dishwasher in the top shelf.

Wipe with a damp sponge after each use, after the oven has completely cooled.

When there are grease stains or smoke fumes, it is recommended to remove the grease with a sponge soaked in warm soapy water.

Hotplates cleaning



Caution - Risk of material damage

Do not use sprays for cleaning operations so as not to damage the non-stick surface of the cooking plates.

Do not use abrasive cleansers or sharp metal tools to prevent scratching and damaging the cooking plates.

Always clean the plates after each use to prevent cooked food build-up.

Cool the plates. The cleaning operations are simpler if the cooking plates are slightly warm.

Clean the cooking plates with a soft damp cloth.



ОБ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Несмотря на то, что данное устройство было изготовлено в полном соответствии с требованиями действующих европейских норм и все его потенциально опасные части обеспечены необходимой защитой, внимательно ознакомьтесь с настоящими мерами безопасности и, во избежание травм и повреждений, используйте прибор строго по назначению. Рекомендуется хранить данную инструкцию в легкодоступном месте. Если вы решите передать данное устройство в другие руки, не забудьте передать вместе с ним и эту инструкцию.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Устройство должно использоваться для приготовления пищевых продуктов. Любые другие способы эксплуатации прибора не предусмотрены производителем, снимающим с себя всякую ответственность за последствия, которые могут возникнуть по причине такого неправильного использования. Применение устройства не по назначению влечет за собой отмену любой формы гарантии.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

- Прибор предназначен только для домашнего использования и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.
- Запрещается использовать прибор, если шнур электропитания, вилка или сам прибор имеют повреждения. Любой ремонт, включая замену шнура электропитания, должны осуществляться только в авторизованной сервисном центре или сертифицированными специалистами, во избежание какого-либо риска.
- Прибор соответствует требованиям положения (ЕС) № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, имеющих контакт с пищевыми продуктами.



Опасно для детей

- Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет или лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо же лица с отсутствием опыта или умения обращения с подобными устройствами, но только под наблюдением ответственного лица, и только после того, как их проинформируют о правилах пользования устройством, а также предупредят об опасностях, которым они могут подвергнуться во время его эксплуатации.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Электрический шнур должен всегда находиться вне зоны доступности для детей младше 8 лет.
- Чистка и техобслуживание устройства могут быть доверены детям не младше 8 лет и только под наблюдением взрослых.
- Во избежание несчастных случаев, не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.

Опасность поражения электрическим током

- Любые, не разрешенные производителем модификации прибора могут привести к потере прибором гарантии и сделать небезопасным его использование потребителем.
- Перед подключением прибора к электросети проверить, соответствует ли напряжение, указанное на табличке прибора, напряжению сети.
- Подключать питающий провод прибора к розетке с заземлением.
- Даже когда прибор не включен, необходимо вынуть штепсель из розетки перед тем, как вставить или убрать отдельные детали, а также для осуществления чистки.
- Перед тем, как использовать прибор или манипулировать его выключателями, а также прикасаться к штепселю и проводам, убедитесь в том, что у Вас хорошо вытерты руки.
- Вынимая вилку из электророзетки, не тянуть за провод.
- Не допускать соприкосновения шнура электропитания с острыми и режущими поверхностями.
- Не прикасайтесь к прибору или шнуру электропитания мокрыми руками.

Опасность причинения материального вреда

- Поставить аппарат на устойчивую горизонтальную поверхность.
- Запрещается ставить прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Не передвигать неостывшее устройство, а также устройство, в котором находятся пищевые продукты.
- Расположить устройство на рабочей поверхности, выдерживающей температуру не менее 90°C/194°F.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.
- Не рекомендуется погружать корпус прибора, штепсель и провод в воду или другие жидкости, для ухода за аппаратом использовать влажную ткань.
- После окончания срока эксплуатации устройства, в целях его правильной утилизации, рекомендуется отрезать электрический провод, сделав прибор непригодным для использования. Рекомендуется следить за тем, чтобы потенциально опасные детали прибора не стали игрушкой для детей.
- Не разрешается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце и т.д.).



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

ХРАНИТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- A Вилка для снятия решетки
- B Решетка
- C Противень
- D Уровни приготовления
- E Большая поверхность
- F Малая поверхность
- G Корпус устройства
- H Переключатель температуры печи
- I Индикатор работы варочных поверхностей
- J Переключатель мощности большой поверхности
- K Переключатель мощности малой поверхности
- L Индикаторная лампочка температуры печи
- M Переключатель режима работы печи
- N Электрические нагревательные элементы
- O Ручка
- P Дверца
- Q Вертел для гриля
- R Вилка для снятия вертела

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ



Внимание - Риск причинения материального вреда

Не покрывать внутренние части печи алюминиевой фольгой во избежание повреждения термостата.

Не используйте устройство для приготовления продуктов, с которых может капать в процессе приготовления. Это не только усложняет процесс чистки, но также и может стать причиной возгорания. Перед каждым использованием очищать печь от остатков пищи или крошек.

Опасность повреждения стекла. Не лить воду на горячее стекло дверцы.

Не ставить предметы на печь во время ее работы.



Осторожно - Риск получения электротравмы

Запрещается вставлять внутрь устройства вилки и другие столовые приборы. Подобные действия могут стать причиной повреждения нагревательного элемента прибора и привести к поражению электрическим током.



Осторожно - опасность ожогов

Во время работы печи металлические части и стекло нагреваются и находятся в горячем состоянии: можно касаться только ручки дверцы.

Чтобы вытащить решетку или противень, использовать вилку, входящую в комплект поставки. В качестве альтернативы используйте варежки или прихватки во избежание риска получения ожогов.

Не нагревать пищевые продукты в упаковке (в бутылке, банке и т. д.). Поместить пищевые продукты в контейнер, подходящий для использования в электрических печах.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Установить устройство на расстоянии не менее 10 см от стен и других предметов. Варочные поверхности должны находиться на расстоянии не менее 30 см от стен и других предметов.

При первом использовании рекомендуется включить пустую печь на несколько минут, чтобы устранить запах «нового» устройства.

- 1 Установить переключатель температуры печи на максимальную отметку.
- 2 Включить печь, повернув переключатель (М) на отметку "□".
- 3 Оставить работающую печь с открытой дверцей в проветриваемом помещении хотя бы на 15 минут.
- 4 Чтобы отключить печь, повернуть переключатель (М) в отметку "□". Нагревательные элементы отключатся.



Внимание - Риск причинения материального вреда

Не помещать предметы на открытую дверцу.

При первом использовании варочных поверхностей можно заметить небольшой дымок, поднимающийся от них. Это происходит из-за нагрева некоторых элементов и Вам не стоит из-за этого беспокоиться.

- 5 Установить переключатель температуры большой и малой варочной поверхности на отметку "3".
- 6 Оставить работающие варочные поверхности в проветриваемом помещении хотя бы на 15 минут.
- 7 Чтобы отключить варочные поверхности, повернуть переключатель температуры на отметку "0".



Внимание

Только малая варочная поверхность может работать одновременно с печью. Не включать большую варочную поверхность (Е), если была включена печь. Малая и большая варочные поверхности могут работать одновременно, если не была включена печь.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕЧЬ

- 1 Расположить приготовляемые пищевые продукты на решетке (В) или на противне (С).

	Жареная курица, бифштекс, овощи, пироги и другие продукты, приготовляемые в печи
	Запеченный картофель, сухие продукты
	Для всех продуктов, с которых может стекать сок или жир при приготовлении

При приготовлении блюд с маслом (жареная курица) использовать два листа алюминиевой фольги во избежание разбрызгивания кипящего масла и попадания его на

нагревательные элементы печи. Положить один лист фольги на противень или решетку, а другой на приготовляемый продукт.

При приготовлении блюд на решетке, положить противень, на который будет стекать жир, на уровень ниже решетки. Налить два стакана воды на противень, чтобы избежать образования корки, плохих запахов и дыма.

- 2 Вставить вилку в розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
- 3 Повернуть переключатель (Н) и установить необходимую температуру приготовления (МИН 90°C/194°F, МАКС 230°C/446°F).
- 4 Чтобы включить печь, повернуть переключатель (М) на необходимый режим приготовления:
 - ☐ нагревательные элементы отключены (ВЫКЛ)
 - ☒ нагрев сверху и снизу (с вентиляцией)
 - ☒ нагрев сверху (с вентиляцией)
 - ☐ нагрев сверху и снизу
 - ☐ нагрев сверху
- 5 Индикаторная лампочка температуры печи (L) загорается. Когда индикаторная лампочка выключится, печь достигла желаемой температуры.
- 6 Выбрать необходимый уровень приготовления (Рис. 3). Поместить решетку или противень с предварительно уложенными туда продуктами в печь.
- 7 Закройте дверцу. В печи начинается приготовление.

Установить пищевые продукты на расстояние не менее 2 см от верхних нагревательных элементов.

В зависимости от выбранного режима приготовления при начале работы также автоматически включается вентиляция печи. Движение горячего воздуха обеспечивает однородность температуры и однородную прожарку на разных уровнях, без смешения запахов.

- 8 Чтобы отключить печь, повернуть переключатель (М) в отметку "□". Нагревательные элементы отключаются.
- 9 Отключить прибор от сети электропитания.
- 10 Откройте дверцу.
- 11 Использовать вилку (А), чтобы вытащить решетку или противень (Рис. 4-5).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

- 1 Насадить одну из вилок на вертел (Q) (два конца во внутрь) и закрутить, чтобы зафиксировать ее. Связать веревкой мясо для гриля (мясо, курица и т. д.) и насадить его на вертел, стараясь придерживать центра. Насадить вторую вилку концами вовнутрь. При необходимости отвинтить первую вилку, чтобы лучше центрировать мясо на вертеле, а затем закрепить обе вилки.
- 2 Убрать решетку (В) из печи и поставить противень (С) на уровень ниже вертела.
- 3 Вставить конец вертела в углубление на правой стенке, зафиксировав его на ведущей оси. Установить другой конец вертела в углубление на левой стенке (Рис. 6).
- 4 Вставьте вилку в электророзетку. Чтобы включить печь, повернуть переключатель (М) на необходимый режим приготовления.
 - ☒ нагрев с грилем сверху
 - ☒ нагрев с грилем на полной мощности (снизу и сверху одновременно, с вентиляцией)

- 5 Повернуть переключатель (H) и установить необходимую температуру приготовления (МИН 90°C/194°F, МАКС 230°C/446°F).
- 6 Индикаторная лампочка температуры печи (L) загорается. Когда индикаторная лампочка выключится, печь достигла желаемой температуры.

ОСТОРОЖНО. Не оставлять без внимания устройство во время приготовления.

- 7 Чтобы отключить печь, повернуть переключатель (M) в отметку "□". Нагревательные элементы отключатся.
- 8 Отключить прибор от сети электропитания.
- 9 Откройте дверцу.
- 10 Использовать вилку (R) для поднятия вертела с левой стороны, а затем снять правый конец вертела с ведущей оси (Рис. 7).

Рецепты/количество	Температура °C (°F)	Время	Как работает прибор
Жаркое из мяса (1 кг)	200-230 (392-446)	60-80 мин	  
Запеченная рыба (1 кг)	190-210 (374-410)	30-40 мин	
Запеченные овощи (500 г)	190-210 (374-410)	30-40 мин	
Шашлык, колбаски, мясо кусочками (500 г)	190-210 (374-410)	30-45 мин	
Мясо, овощи, рыба в обертке (500 г)	190-210 (374-410)	30-45 мин	
Запеканка с мясом, овощами, рыбой (500г)	230 (446)	20-30 мин	
Запеканка из пасты (1 кг)	200 (392)	20-30 мин	
Хлеб, пицца и лепешки (500 г)	230 (446)	20-35 мин	
Торты, пироги из песочного теста (500 г)	170-180 (338-356)	25-40 мин	
Печенье, небольшая выпечка (200 г)	170 (338)	10-15 мин	

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАРОЧНЫМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ

- 1 Проверьте, чтобы варочные поверхности были чистыми и на них отсутствовали следы пыли. При необходимости можно протереть варочные поверхности мягкой влажной ветошью.

	 Большая поверхность 1: 400W 2: 600W 3: 1000W
	 Малая поверхность 1: 300W 2: 450W 3: 750W



Внимание

Только малая варочная поверхность может работать одновременно с печью. Не включать большую варочную поверхность (Е), если была включена печь. Малая и большая варочные поверхности могут работать одновременно, если не была включена печь.

- 2 Убедиться в том, что переключатели мощности (J-K) установлены на "0".
- 3 Вставить вилку в электророзетку.
- 4 Повернуть переключатель варочной поверхности на необходимую мощность. Включится световой индикатор действия прибора (I).



Осторожно - опасность ожогов

Не прикасаться к варочным поверхностям во время эксплуатации прибора, а также непосредственно после его выключения.

- 5 Чтобы отключить варочные поверхности, повернуть переключатель мощности на отметку "0".

После использования варочных поверхностей, чтобы удалить остатки пищи, необходимо использовать специальную пластмассовую лопаточку. Во избежание повреждения варочных поверхностей рекомендуется не использовать металлические предметы.

Чтобы оптимизировать время приготовления, рекомендуется следовать этим советам:

- Установить переключатель мощности на отметку "3" (максимальная отметка).
- Использовать кастрюли соответствующего диаметра, не превышающего диаметр поверхностей.
- Всегда использовать кастрюлю с крышкой.

Чтобы ускорить приготовление большого количества пищи, рекомендуется разделить продукты на две части и использовать две поверхности одновременно.

Чтобы вскипятить воду на варочных поверхностях, использовать мощность приготовления "3" и использовать кастрюлю/контейнер с крышкой.

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

При условии своевременной чистки и выполнения профилактических мероприятий гарантируется эффективное его использование в течение длительного периода времени.



Осторожно - Риск получения электротравмы

Любые действия по очистке прибора должны выполняться только при полном его выключении из сети электропитания.



Осторожно - Риск получения ожогов

Любые действия по очистке прибора должны выполняться только при полном его ох-

лаждении.



Внимание - Риск причинения материального вреда

Не опускать прибор в воду и другие жидкости. Не разрешается использовать агрессивные чистящие средства или средства, содержащие растворители, потому что они могут повредить пластмассовые детали.

Запрещается использовать металлические столовые приборы для чистки прибора изнутри.

Пластмассовые части следует очищать при помощи влажной неабразивной салфетки, после чего протереть сухой тканью.

Чистка печи



Внимание - Риск причинения материального вреда

Не оставлять кислотные вещества на поверхностях. Если такие вещества, как сок лимона, помидорные консервы, уксус и тому подобное, остаются долгое время на поверхностях, они могут повредить эмаль и сделать ее матовой.

Не использовать абразивные моющие средства или металлические губки, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие.

Для чистки внутренних поверхностей не использовать вещества, разрушающие алюминий (моющие вещества во флакончиках-спреях), и не тереть стены заостренными или режущими предметами.

Можно мыть решетку (B) и противень (C) в теплой воде с мылом либо на верхнем уровне посудомоечной машины.

После полного охлаждения печи по окончании каждого ее использования протирать печь влажной губкой.

Рекомендуется удалять жирные пятна или следы испарений губкой, пропитанной горячей мыльной водой.

Чистка варочных поверхностей



Внимание - Риск причинения материального вреда

Для ухода за прибором рекомендуется не использовать пульверизаторы во избежание повреждения антипригарного покрытия варочных поверхностей.

Не использовать абразивные моющие средства или металлические губки, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие.

Старайтесь очищать варочные поверхности от остатков пищи после каждой эксплуатации прибора.

Дайте варочным поверхностям остынуть. Чистка прибора значительно облегчается, если варочные поверхности слегка нагреты.

Варочные поверхности рекомендуется чистить с помощью мягкой влажной ткани.

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Попри те, що прилади виготовлені у відповідності до належних діючих європейських стандартів та мають захист у всіх потенційно небезпечних місцях, необхідно уважно прочитати застереження і використовувати прилад виключно за призначенням, щоб уникнути нещасних випадків та пошкоджень. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу інструкція повинна супроводжувати прилад.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Прилад повинен використовуватися для приготування харчових продуктів. У разі будь якого іншого використання приладу, тобто не за призначенням, виробник не несе жодної відповідальності за причинені цим збитки. Неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Цей прилад призначений тільки і виключно для приватного використання і тому є непридатним для промислових або комерційних цілей.
- Забороняється користуватися приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі ремонтні роботи, включаючи заміну кабелю живлення, повинні виконуватися тільки сервісним центром або уповноваженими техніками, щоб уникнути будь-яких ризиків.
- Прилад відповідає стандарту (СС) № 1935/2004 від 27/10/2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

Небезпека для дітей

- Приладом можуть користуватись діти старше 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями; особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватись приладом, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Прилад та кабель живлення повинні бути недоступними для дітей, які молодші 8 років.
- Операції чистки і технічного обслуговування з боку користувача не повинні виконуватися дітьми, які молодші 8 років та не перебувають під наглядом.
- Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є потенційними джерелами небезпеки.

Небезпека, пов'язана з електрикою

- Будь-які модифікації виробу, що явно не дозволені виробником, можуть призвести до втрати його безпечності і гарантій його використання користувачем.
- Перед підключенням приладу до мережі живлення переконайтесь, що вка-

зана на табличці напруга відповідає напрузі локальної мережі живлення.

- Завжди підключайте прилад до розетки з заземленням.
- Навіть коли прилад не використовується, необхідно від'єднати вилку від електричної розетки, перш ніж збирати або розбирати його деталі і приступати до чистки.
- Перед використанням або регулюванням перемикачів на приладі, або перш ніж торкатися до вилки або з'єднань живлення, переконайтеся, що ваші руки сухі.
- Забороняється витягати вилку з електричної розетки, тримаючись її за кабель.
- Не залишайте кабель живлення поблизу від гострих країв або частин.
- Забороняється торкатися до приладу, вилки та кабелю живлення мокрими руками.



Небезпека матеріальних збитків

- Розташуйте прилад на горизонтальній стійкій поверхні.
- Забороняється ставити прилад над або поблизу джерел тепла.
- Не пересувайте прилад коли він гарячий або всередині нього знаходяться харчові продукти.
- Розташовуйте прилад на робочій поверхні, яка здатна витримати температуру мінімум 90°C/194°F.
- Прилад не повинен живитися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Забороняється занурювати прилад, вилку або шнур живлення у воду чи інші рідини. Чистіть їх вологою тканиною.
- У разі, якщо цей прилад утилізується у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується обережно поводитися з усіма компонентами приладу, що можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.п.).



Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальний аркуш, що додається до виробу.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИС ПРИЛАДУ

- A Вилка для зняття решітки
- B Решітка
- C Деко
- D Рівні готування
- E Велика конфорка
- F Мала конфорка
- G Корпус приладу
- H Ручка регулювання температури печі
- I Індикатор роботи конфорок
- J Ручка регулювання потужності великої конфорки
- K Ручка регулювання потужності малої конфорки
- L Світловий індикатор контролю температури печі
- M Ручка вибору режиму роботи печі
- N Електричні нагрівальні елементи
- O Ручка
- P Дверцята
- Q Вертел для гриля
- R Вилка для зняття вертела

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Увага - Ризик матеріальних збитків

Не накривайте внутрішні компоненти печі фольгою, щоб уникнути серйозних порушень у роботі термостата.

Не використовуйте продукти, які можуть потекти під час готування. Окрім труднощів, операції з очищення можуть бути причиною пожежі. Перед кожним використанням очищайте піч від можливих залишків їжі і крихт.

Небезпека розлому скла. Не лейте воду на скло дверцят, коли вони гарячі.

Не ставте будь-які предмети на піч під час її роботи.



Небезпека - Ризик враження електричним струмом

Не вставляйте вилки або інші інструменти всередину приладу. Ця дія може бути небезпечною для функціонування приладу і створити небезпеку ураження електричним струмом.



Увага - Ризик опіків

Під час роботи металічні частини і скло нагріваються: беріться тільки за ручку дверцят.

Щоб зняти решітку або деко використовуйте вилку, що входить у комплект. В якості альтернативи можна скористатися рукавицями або ганчіркою, щоб уникнути ризику опіків.

Не розігрівайте будь-які харчові продукти у їх упаковці (пляшка, коробка і т.п.). Ставте харчовий продукт у контейнері, придатному до використання у електричних печах.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від предметів і стінок. Конфорки повинні розташовуватися на відстані мінімум 30 см від предметів і стінок.

Під час першого використання рекомендується тримати піч ввімкненою протягом декількох хвилин, щоб видалити запах «нового».

- 1 Встановіть ручку регулювання температури печі на максимум.
- 2 Увімкніть піч, повернувши ручку (M) у положення символу "☐".
- 3 Залиште піч працювати з відкритими дверцятами у добре провітрюваному приміщенні протягом мінімум 15 хвилин.
- 4 Щоб вимкнути піч, поверніть ручку (M) у положення "☐". Нагрівальні елементи вимикаються.



Увага - Ризик матеріальних збитків

Забороняється ставити речі на дверцята, коли вони відчинені.

Під час першого використання конфорок з них може виходити легкий дим. Це пов'язано з нагріванням деяких компонентів, не слід турбуватися з цього приводу.

- 5 Встановіть ручку регулювання температури великої і малої конфорок у положення "3".
- 6 Залиште конфорки працювати у добре провітрюваному приміщенні протягом мінімум 15 хвилин.
- 7 Щоб вимкнути конфорки поверніть ручку регулювання температури у положення "0".



Увага

Одночасно з піччю може працювати тільки маленька конфорка. Не вмикайте велику конфорку (E), якщо було ввімкнено піч. Маленька і велика конфорки можуть працювати одночасно, якщо піч не було ввімкнено.

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

- 1 Покладіть продукти для приготування на решітку (B) або всередину дека (C).

	Смажена курка, біфштекси, печені овочі, бісквіти та інші страви печені страви.
	Печена картопля, суха їжа.
	Для всіх страв, з яких може зкрапувати під час готування.

У випадку приготування харчових продуктів з олією (смажена курка), використовуйте два листи фольги, щоб захистити нагрівальні елементи печі від бризок гарячою олії. Покладіть один лист на деко або на решітку, а іншим накрийте продукт.

У випадку приготування продуктів на решітці вставте під неї деко (на рівень нижче решітки), щоб збирати жир. Налийте дві склянки води у деко, щоб запобігти утворенню

диму, неприємних запахів і формування кірки.

- 2 Вставте вилку в розетку електричного струму, яка обладнана заземленням.
- 3 Поверніть ручку (Н) і встановіть бажану температуру готування (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 4 Щоб увімкнути піч, поверніть ручку (М) у положення бажаного режиму готування.:
 - ☐ електричні нагрівальні елементи не працюють (OFF)
 - ☒ верхнє і нижнє готування (з вентиляцією)
 - ☒ верхнє готування (з вентиляцією)
 - ☐ верхнє і нижнє готування
 - ☐ верхнє готування
- 5 Загориться індикатор контролю температури печі (L). Коли індикатор згасне, це означає, що піч досягла бажаної температури.
- 6 Виберіть бажаний рівень готування (Рис. 3). Поставте решітку або деко з попередньо підготованими харчовими продуктами всередину печі.
- 7 Закрийте дверцята. Піч почне готування.

Розташовуйте харчові продукти на відстані мінімум 2 см від верхніх нагрівальних елементів.

З початком роботи печі, в залежності від обраного типу готування, автоматично запускається вентиляція. Вентиляція гарячого повітря гарантує рівномірний розподіл температури і забезпечує однорідність готування на усіх рівнях без необхідності змішувати запахи.

- 8 Щоб вимкнути піч, поверніть ручку (М) у положення "□". Нагрівальні елементи вимикаються.
- 9 Від'єднайте вилку від розетки електричного струму.
- 10 Відкрийте дверцята.
- 11 Використовуйте вилку (А), щоб дістати решітку або деко (Рис. 4-5).

ГОТУВАННЯ З ГРИЛЕМ

- 1 Одягніть одну з вилок на вертел (Q) (двома наконечниками всередину) і закрутіть для фіксації. Зв'яжіть печеню шпагатом (м'ясо, курку і т.п.) і настроміть її, слідкуючи за тим, щоб вертел пройшов по центру м'яса. Одягніть другу вилку наконечниками всередину. Відкрутіть, якщо потрібно, першу вилку, щоб відцентрувати печеню на вертелі, і зафіксуйте обидві вилок.
- 2 Зніміть решітку (В) печі і встановіть деко (С) на рівень нижче від розташування вертела.
- 3 Вставте кінець вертела у паз на правій стінці, прикріплюючи його до осі мотору. Вставте протилежний кінець в опору вертела, розташовану на лівій стінці (Рис. 6).
- 4 Вставте вилку в електричну розетку. Щоб увімкнути піч, поверніть ручку (М) у положення бажаного режиму готування.
 - ☒ верхнє готування з грилем
 - ☒ готування з грилем на повній потужності (угорі і внизу одночасно, з вентиляцією)
- 5 Поверніть ручку (Н) і встановіть бажану температуру готування (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 6 Загориться індикатор контролю температури печі (L). Коли індикатор згасне, це означає, що піч досягла бажаної температури.

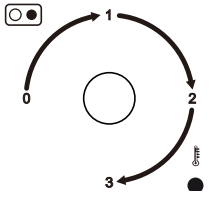
УВАГА. Наглядайте за приладом під час готування їжі.

- 7 Щоб вимкнути піч, поверніть ручну (M) у положення “□”. Нагрівальні елементи вимикаються.
- 8 Від'єднайте вилку від розетки електричного струму.
- 9 Відкрийте дверцята.
- 10 За допомогою вилки (R) дістаньте вертел з опори, на лівій стороні, а потім дістаньте інший кінець з осі мотору (Рис. 7).

Рецепт/кількість	Температура °C (°F)	Час	Робота
Печення з м'яса (1 кг)	200-230 (392-446)	60-80 хв	  
Печення з риби (1 кг)	190-210 (374-410)	30-40 хв	
Печені овочі (500 г)	190-210 (374-410)	30-40 хв	
Шашлик, ковбаски, шматочки м'яса (500 г)	190-210 (374-410)	30-45 хв	
М'ясо, овочі, риба в оболонці для запікання (500 г)	190-210 (374-410)	30-45 хв	
М'ясо, овочі, риба гратен (500 г)	230 (446)	20-30 хв	
Печена паста (1 кг)	200 (392)	20-30 хв	
Хліб, піца і фокачча (500 г)	230 (446)	20-35 хв	
Торти, пироги (500 г)	170-180 (338-356)	25-40 хв	
Печиво, малі кондитерські вироби (200 г)	170 (338)	10-15 хв	

ВИКОРИСТАННЯ КОНФОРОК

- 1 Переконайтеся, що конфорки і на них немає пилу. Якщо необхідно, використовуйте вологу м'яку ганчірку для чистки конфорок.

		Велика конфорка 1: 400W 2: 600W 3: 1000W
		Мала конфорка 1: 300W 2: 450W 3: 750 Вт



Увага

Одночасно з піччю може працювати тільки маленька конфорка. Не вмикайте велику

конфорку (Е), якщо було ввімкнено піч. Маленька і велика конфорки можуть працювати одночасно, якщо піч не було ввімкнено.

- 2 Перевірте, щоб ручки регулювання потужності (J-K) були встановлені на "0".
- 3 Вставте вилку в електричну розетку.
- 4 Поверніть ручку конфорки у положення бажаної температури. Індикатор роботи (I) вмикається.



Увага - Ризик опіків

Не торкайтеся конфорок під час використання або одразу після їх вимкнення.

- 5 Щоб вимкнути конфорки поверніть ручку регулювання потужності у положення "0".

Використовуйте пластикову лопатку для видалення залишків їжі з конфорок після користування. Забороняється використовувати металічні інструменти, щоб не пошкодити конфорки.

Для оптимізації часу готування дотримуйтесь таких порад:

- Встановіть ручку регулювання потужності конфорок на номер "3" (максимальний рівень).
- Використовуйте каструлі, діаметр яких рівний або не перевищує діаметр конфорок.
- Кладіть на каструлю кришку.

Щоб прискорити приготування їжі у великих кількостях, рекомендується розділити їжу у дві каструлі і використовувати дві конфорки одночасно.

Щоб довести воду до кипіння на конфорках використовуйте максимальну потужність "3" і покладіть на каструлю/ємність кришку.

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Регулярний догляд і чистки допомагають підтримувати прилад у робочому стані і подовжують його строк служби.



Небезпека - Ризик враження електричним струмом

Всі операції чистки, що описані нижче, повинні виконуватися з вимкненим приладом та від'єднаною вилкою живлення від розетки електричного струму.



Небезпека - Можливість опіків

Всі операції чистки та догляду повинні виконуватися після того, як прилад повністю охолонув.



Увага - Ризик матеріальних збитків

Забороняється занурювати прилад у воду або у інші рідини. Не використовуйте агресивні речовини або розчинники, які можуть пошкодити пластик.

Ніколи не використовуйте металеві та гострі предмети для очищення внутрішньої частини приладу.

Чистіть пластикові частини вологою неабразивною ганчіркою, потім висушуйте їх сухою ганчіркою.

Чистка печі



Увага - Ризик матеріальних збитків

Не залишайте на металічних поверхнях кислі речовини. Кислі речовини (наприклад, лимонний сік, консервовані помідори, оцет і т.п.) в результаті тривалого впливу псують фарбу, матуючи її.

Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття.

Для чистки внутрішніх поверхонь забороняється використовувати засоби, які кородують алюміній (миючі засоби в аерозольних флаконах), та терти стінки гострими або гостроконечними предметами.

Решітку (В) і деко (С) можна мити теплою водою з милом, або у посудомийній машині, на верхній полиці.

Після кожного використання, коли піч повністю охолола, чистіть її вологою губкою.

Якщо присутні плями жиру або парові виділення, рекомендується усувати жир за допомогою губки, змоченої у гарячій мильній воді.

Чистка конфорок



Увага - Ризик матеріальних збитків

Не використовуйте парогенератори для чистки, щоб не пошкодити непригарне покриття конфорок.

Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити конфорки.

Чистіть конфорки після кожного використання, щоб уникнути накопичення залишків їжі.

Дозвольте конфоркам охолонути. Операції чистки виконуються легше, якщо конфорки трохи теплі.

Для чистки конфорок використовуйте вологу м'яку ганчірку.