

CE

MOD. 995

EAC



Forno elettrico 40 L
Electric oven 40 L
Электрическая печь 40 L
Електрична піч 40 L

Ariete

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

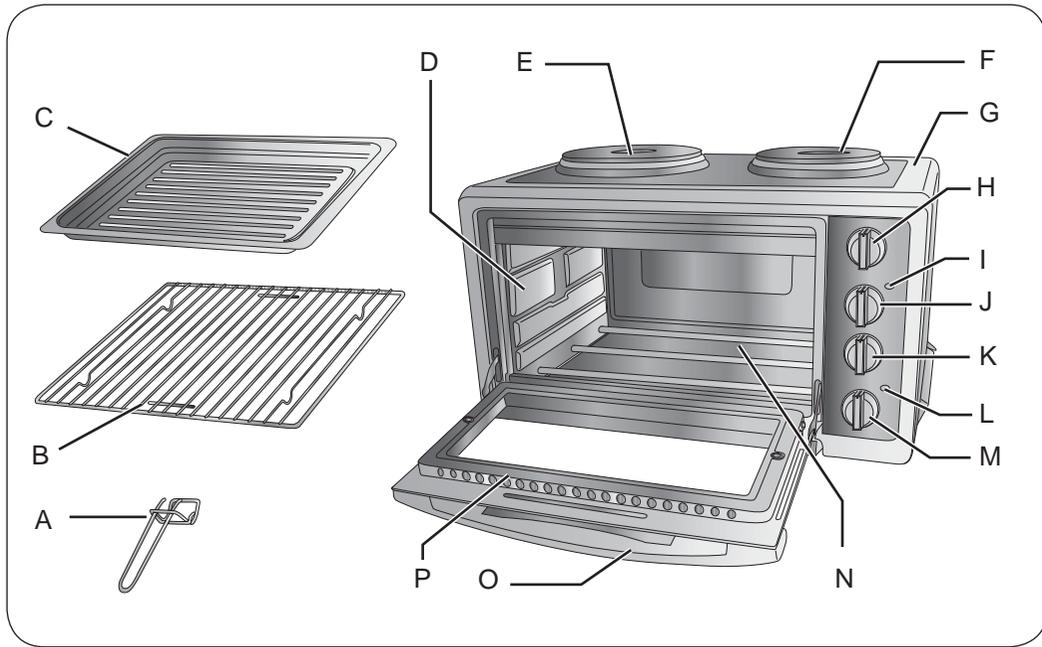


Fig. 1

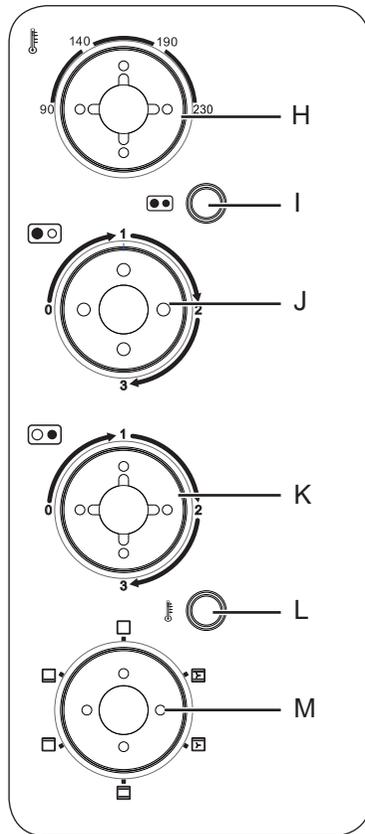


Fig. 2

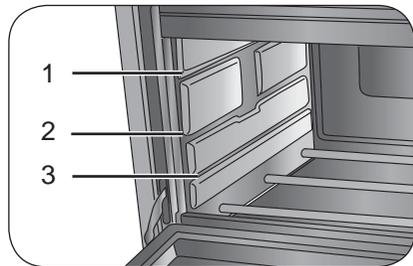


Fig. 3

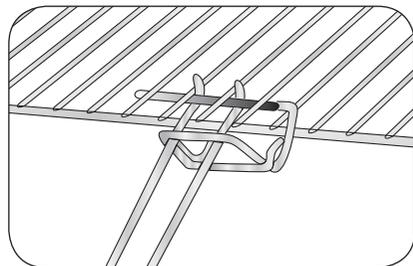


Fig. 4

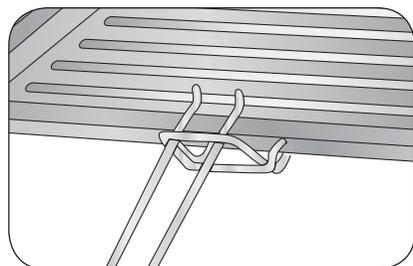


Fig. 5

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

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".

Le due piastre possono funzionare contemporaneamente al forno.

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
 - cottura inferiore
 - cottura superiore e inferiore
 - cottura superiore (con ventilazione)
 - cottura superiore e inferiore (con ventilazione)

- 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.

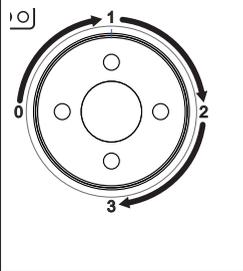
- 8 Per spegnere il forno ruotare la manopola (M) in posizione "□". Le resistenze si spengono.
- 9 Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 10 Aprire lo sportello.
- 11 Utilizzare la forchetta (A) per rimuovere la griglia o la leccarda (Fig. 4-5).

Sorvegliare il preparato durante la cottura.

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: 600W

Le due piastre possono funzionare contemporaneamente al forno.

- 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 detersivi 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 antiaderente 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

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 by turning the knob (M) on the "☐".
- 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 temperature adjustment knob of the large and small hotplate to "3".
- 6 Allow the hotplate to operate in a ventilated room for at least 15 minutes.
- 7 To turn off the hotplates turn the temperature adjustment knob to "0".

The two hotplates can operate simultaneously with the oven.

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

In 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 cooking
 - lower cooking
 - upper and lower cooking
 - upper cooking (with ventilation)
 - upper and lower cooking (with ventilation)
- 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.

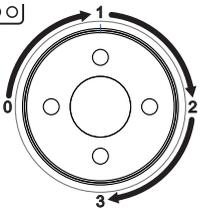
- 8 To turn off the oven, turn the knob (M) to "□". The heating elements turn off.
- 9 Unplug it from the socket-outlet.
- 10 Open the door.
- 11 Use the fork (A) to remove the grill or the drip pan (Fig. 4-5).

Supervise the preparation during cooking.

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: 600W

The two hotplates can operate simultaneously with the oven.

- 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 hotplates, turn the power adjustment knobs 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 cooking times follow these tips:

- Set the power control knob to "3" (maximum level).
- Use pots with diameter equal to or not greater than the hotplates diameter.
- Always use the lid on the pot.

To speed up the cooking time of large quantities of food it is recommended to divide the food into two pots and use the two hotplates simultaneously.

To bring water to a boil on the hotplates use the maximum "3" power, always using the lid on the pot/container.

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.

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

Несмотря на то, что данное устройство было изготовлено в полном соответствии с требованиями действующих Европейских норм и все его потенциально опасные части обеспечены защитой, необходимо внимательно ознакомиться с данной инструкцией и для предупреждения травм и повреждений использовать устройство строго по назначению. Необходимо хранить данные инструкции в удобном для пользования месте. Если вы решите передать данный аппарат в другие руки, не забудьте передать вместе с ним и эту инструкцию.

ПРИМЕНЕНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Прибор предназначен только для приготовления пищи. Аппарат предназначен только для домашнего пользования и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях. Любое другое применение данного устройства, не предусмотренное изготовителем, освобождает его от любой ответственности за повреждения и ущерб, вызванные таким применением. Применение не по назначению приводит к отмене любой формы гарантии.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Аппарат предназначен только для домашнего пользования и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.
- Изготовитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством.
- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных несоответствующей упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Данный прибор соответствует Директиве 2006/95/ЕС и Директиве ЭМС 2004/108/ЕС. Прибор соответствует положению (ЕС) № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, соприкасающихся с пищевыми продуктами

⚠ Опасность для детей

- Данный прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями или с пониженной чувствительностью; лицами, не умеющими пользоваться прибором, за исключением тех, которые могут применять его под наблюдением других лиц, несущих ответственность за их безопасность, либо после объяснения правил его применения.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.
- Во избежание опасности не оставлять упаковку от прибора в местах, доступных детям.
- При полном прекращении пользования прибором отрезать питающий провод для приведения прибора в безопасное состояние. Рекомендуется сле-

дять, чтобы отдельные детали прибора, представляющие опасность, не использовались детьми для игры.

Опасность поражения электрическим током

- Не оставлять без присмотра шнур электропитания в месте, где он может быть легко найден детьми.
- Прежде, чем подключить печь к сети питания, проверьте, чтобы напряжение, указанное на табличке в нижней части устройства, соответствовало напряжению локальной сети.
- Использование электрических удлинителей, не одобренных производителем аппарата, может повлечь за собой убытки и несчастные случаи.
- Если кабель питания поврежден, то он должен быть заменен изготовителем или в его Центре Обслуживания, или человеком с подобной квалификацией, чтобы предупредить риск.
- Части, находящиеся под напряжением не должны иметь контакт с водой: возможно замыкание!
- Достать штепсель из розетки, перед каждым вмешательством для очистки или технического ремонта.
- Не опускать прибор в воду и в другие жидкости.

Предупреждение – материальный ущерб

- Установите прибор на горизонтальную и устойчивую поверхность.
- Не ставьте прибор на/или вблизи источников тепла.
- Не перемещайте прибор, когда он горячий или когда есть продукты внутри него.
- 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.
- Прибор не должен быть запитанным от внешних таймеров или отдельных дистанционно управляемых систем.
- Не погружать прибор, вилку или шнур питания в воду или другие жидкости. Чистите их влажной тряпкой.
- 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.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных воздействий (дождь, солнце и т.д.).

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A Вилка для извлечения гриля
- B Гриль
- C Поддон
- D Уровни приготовления пищи
- E Большая конфорка
- F Малая конфорка
- G Корпус прибора
- H Регулятор температуры духовки
- I Индикатор работы конфорок
- J Ручка регулировки мощности большой конфорки
- K Ручка регулировки мощности малой конфорки
- L Индикатор температурного режима духовки
- M Регулятор для выбора режимов работы духовки
- N Электрические нагревательные элементы
- O Ручка
- P Дверь

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Внимание - Опасность материального ущерба

Не закрывайте внутреннюю часть духовки алюминиевой фольгой, поскольку это может серьезно повредить термостат. Не следует использовать продукты, которые могут стекать во время приготовления пищи. В дополнение к усложнению операции по очистке, они могут привести к пожару. Удалите остатки пищи или крошки в духовке перед каждым использованием.

Не лейте воду на стекло двери, когда она горячая.

Не ставьте посторонние предметы на печь во время ее работы.



Внимание - Опасность поражения электрическим током

Не оставляйте столовые приборы или другую кухонную утварь внутри прибора. Эта операция может привести к повреждению нагревательных элементов прибора и создать опасность поражения электрическим током.



Внимание - Опасность ожога

Во время работы, металлические и стеклянные части становятся горячими: можно прикасаться только к дверной ручке.

Чтобы снять решетку или поддон необходимо использовать вилку, которая входит в комплект поставки. Как вариант, можно использовать перчатки или кухонные полотенца, чтобы избежать риска ожогов.

Не рекомендуется нагревать пищу в своей собственной упаковке (бутылки, коробки и т.д.). Поместите продукты в контейнер, пригодный для использования в электрических печах.

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Поместите прибор на расстоянии не менее 10 см от стен и предметов. Конфорки должны находиться на расстоянии не менее 30 см от стен или предметов.

Необходимо выполнить «холостой» цикл жарки, для того, чтобы удалить запахи и дым, производимые защитными веществами, находящимися на металлических деталях:

- включите печь, повернув ручку на символ , установите максимальную температуру и дайте поработать устройству не менее 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.

Внимание - Опасность материального ущерба

Не ставьте ничего на дверь, когда она открыта.

При первом использовании конфорки, вы можете заметить, выпуск тонкой струйки дыма. Это происходит из-за нагрева некоторых компонентов и не является причиной для беспокойства. Регуляторы температуры на большой и малой конфорке установите на максимальный уровень. Конфорки должны поработать в проветриваемом помещении в течение не менее 15 минут. Для выключения конфорки поверните ручку регулировки температуры в положение "0".

Обе конфорки могут работать одновременно с печью.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЕЧЬ

1 Для приготовления пищи, поместите продукты на гриль (B) или на поддон (C).

	Жареная курица, стейк, овощи, бисквит, и другие печеные продукты
	Печеный картофель, сушеные продукты (фрукты, овощи, грибы)
	Для всех продуктов, которые могут стекать во время приготовления пищи

Для приготовления продуктов с маслом (жареная курица), необходимо использовать два листа алюминиевой фольги, чтобы избежать выплескивания горячего масла на нагревательные элементы печи.

Положите один лист на поддон или на гриль, а другим покройте сверху продукты. При приготовлении на гриле, установите поддон на более низком уровне по сравнению с решеткой для сбора скапывающего жира. Налейте два стакана воды в поддон, для предотвращения образования дыма, запахов и нагара.

2 Вставьте вилку в розетку. Розетка должна быть заземлена.

- 3 Поверните ручку (H) и установите желаемую температуру приготовления (MIN 90 °C, MAX 230 °C).
- 4 Для включения духовки, поверните ручку (M) для выбора нужного режима приготовления:
 - электрические нагревательные элементы не работают (OFF)
 - верхнее приготовление
 - нижнее приготовление
 - верхнее и нижнее приготовление
 - верхнее приготовление (с вентиляцией)
 - верхнее и нижнее приготовления (с вентиляцией)
- 5 индикатор температуры печи (L) включается. Когда индикатор гаснет - печь достигла нужной температуры.
- 6 Выберите желаемый уровень для приготовления (рис. 3). Поместите решетку или поддон с подготовленными продуктами внутри печи.
- 7 Закройте дверцу. Печь начнет работать в режиме приготовления.

Разместите продукты на минимальном расстоянии 2 см от верхних нагревательных элементов.

При приготовлении с вентиляцией, горячий воздух обеспечивает равномерное распределение температуры и позволяет равномерное приготовление на нескольких уровнях без смешивания запахов.

- 8 Чтобы выключить духовку, поверните ручку (M) в положение " □ ". Нагревательные элементы отключаются.
- 9 Отключите вилку кабеля питания от розетки.
- 10 Откройте дверцу.
- 11 Используйте вилку (A), для извлечения решетки или поддона (рис. 4-5).

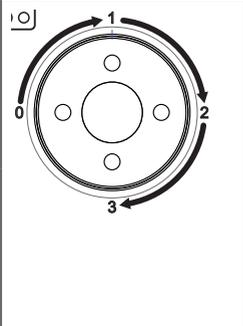
Valvo valmistettavaa ruokaa kypsennyksen aikana.

Жареное мясо (1000 гр.)	200-230 C°	60-80 мин	<input checked="" type="checkbox"/>
Жареная рыба (1000 гр.)	190-210C°	30-40 мин	<input checked="" type="checkbox"/>
Запеченные овощи (500 гр.)	190-210C°	30-40 мин	<input checked="" type="checkbox"/>
Шашлык, колбаски, кусочки мяса (500 гр.)	190-210C°	30-45 мин	<input type="checkbox"/>
Мясо, овощи, рыба в фольге (500 гр.)	190-210C°	30-45 мин	<input type="checkbox"/>
Мясо, овощи, рыба гратен (500 гр.)	230C°	20-30 мин	<input checked="" type="checkbox"/>
Паста в духовке (1000 гр.)	200C°	20-30 мин	<input checked="" type="checkbox"/>
Хлеб, пицца и focaccia (500 гр.)	230C°	20-35 мин	<input type="checkbox"/>
Торты и кростаты (500 гр.)	170-180C°	25-40 мин	<input checked="" type="checkbox"/>
Печенье, пирожные (200 гр.)	170C°	10-15 мин	<input type="checkbox"/>

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОНФОРКИ

- 1 Убедитесь в том, что конфорки являются чистыми и свободными от пыли. При необходи-
- 20

мости необходимо очистить конфорки влажной и мягкой тканью.

		Большая конфорка 1: 400Вт 2: 600Вт 3: 1000Вт
		Малая конфорка 1: 300Вт 2: 450Вт 3: 600Вт

Обе конфорки могут работать одновременно с печью

- 2 Убедитесь в том, что ручки регулировки мощности (J-K) установлены на "0".
- 3 Вставьте вилку в розетку.
- 4 Установите ручку конфорки на необходимую мощность. Включается индикатор ON (I).



Внимание - Опасность ожога

Не прикасайтесь к конфоркам во время их работы или сразу после того, как они были выключены.

Для быстрого закипания воды на конфорках, используйте максимальную мощность "3" накрыв емкость с водой крышкой.

- 5 Для выключения конфорки поверните ручку регулировки мощности на "0". Чтобы оптимизировать время приготовления следуйте этим советам:
 - Установите регулятор мощность в положение "3" (максимальный уровень).
 - Используйте кастрюли с диаметром, равным или не больше диаметра конфорки.
 - Всегда используйте крышку для кастрюли.

Чтобы ускорить время приготовления большого количества пищи рекомендуется разделить пищу на две кастрюли и использовать две конфорки одновременно

Для удаления остатков пищи, после использования конфорки, используйте пластиковый шпатель. Никогда не используйте металлические кухонные принадлежности, для очистки поверхности конфорок.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Регулярное техническое обслуживание и чистка продлит эксплуатацию прибора в течение более длительного периода.



Внимание - Опасность поражения электрическим током

Все операции по очистке, должны быть выполнены при отсоединенной от розетки вилки электрического питания.



Внимание - Опасность ожога

Каждая операция очистки и технического обслуживания выполняется, при условии полного охлаждения прибора.



Внимание - Опасность материального ущерба

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не используйте агрессивные сред-

ства или растворители, которые могут повредить пластик. Никогда не используйте острые металлические предметы для очистки прибора.

Очистку пластиковых деталей необходимо производить влажной, неабразивной тканью.

Очистка духовки



Внимание - Опасность материального ущерба

Не оставляйте кислотные вещества на металлических поверхностях. Кислотные вещества, такие как лимонный сок, томатная паста, уксус и аналогичные, могут повредить эмаль, пластик и металл.

Не используйте абразивные моющие средства или металлические кухонные принадлежности, так как они царапают покрытие.

Для очистки внутренних поверхностей, никогда не используйте вещества, которые могут вызвать коррозию алюминия.

Решетку (B) и поддон (C), можно мыть в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине на верхней полке.

После каждого использования, протрите печь влажной губкой но только после того, как она полностью остынет.

Когда есть жирные пятна или сажа, рекомендуется удалить их губкой, смоченной в теплой мыльной воде.

ОЧИСТКА ПЛИТКИ



Внимание - Опасность материального ущерба

Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для предотвращения царапин и повреждений конфорок.

После каждого использования, всегда очищайте конфорки, для предотвращения пригорания на их поверхности.

Дождитесь охлаждения конфорок. очищать поверхность проще, если конфорки слегка теплые. Очищайте конфорки мягкой влажной тканью.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg, где wk – неделя производства

yg – 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~ - 50Гц - 3250Вт

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 Апплаэнсис 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.

RU

ЗМІСТ ДАНОЇ ІНСТРУКЦІЇ

Незважаючи на те, що даний пристрій було виготовлено в повній відповідності з вимогами діючих Європейських норм і всі його потенційно небезпечні частини забезпечені захистом, необхідно уважно ознайомитися з даною інструкцією для попередження травм і пошкоджень. Використовувати пристрій тільки за призначенням. Необхідно зберігати дані інструкції в зручному для користування місці. Якщо ви вирішите передати даний апарат в інші руки, не забудьте передати разом з ним і цю інструкцію.

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Прилад призначений тільки для приготування їжі. Прилад призначений виключно для домашнього користування і не повинен застосовуватися в комерційних або промислових цілях. Будь-яке інше застосування даного пристрою, яке не передбачене виробником, звільняє його від будь-якої відповідальності за пошкодження, викликані таким застосуванням. Неналежне використання призводить до скасування будь-якої форми гарантії.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ НЕОБХІДНО УВАЖНО ПРОЧИТАТИ НАСТУПНІ ІНСТРУКЦІЇ.

- Прилад призначений виключно для домашнього використання і не повинен застосовуватися в комерційних або промислових цілях.
- Виробник не несе відповідальності за неправильне використання приладу або використання його з метою, не передбачених цією інструкцією.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, тому що безкоштовне сервісне обслуговування не передбачено в разі пошкоджень, викликаних невідповідною упаковкою виробу при його відсиланні до авторизованого Центр сервісного обслуговування.
- Даний прилад відповідає Директиві 2006/95 / ЄС та Директиві EMC 2004/108 / ЄС. Прилад відповідає положенню (ЄС) № 1935/2004 від 27/10/2004 про матеріали, що стикаються з харчовими продуктами.

⚠ Небезпека для дітей

- Цей пристрій не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними або розумовими здібностями або зі зниженою чутливістю; особами, які не вміють користуватися приладом, за винятком тих, які можуть застосовувати його під наглядом інших осіб, які несуть відповідальність за їх безпеку, або після пояснення правил його застосування.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.
- Щоб уникнути небезпеки не залишати упаковку від приладу в місцях, доступних дітям.
- При повному припиненні користування приладом відрізати провід живлення для приведення приладу в безпечний стан. Рекомендується стежити, щоб окремі деталі приладу, що представляють небезпеку, не використовувалися дітьми для гри.

Небезпека ураження електричним струмом

- Не залишати без нагляду шнур електроживлення в місці, де він може бути легко знайдений дітьми.
- Перш, ніж підключити піч до мережі живлення, перевірте, щоб напруга, вказана на табличці в нижній частині пристрою, відповідала напрузі локальної мережі.
- Використання електричних подовжувачів, які не дозволені виробником апарату, може спричинити за собою збитки і нещасні випадки.
- Якщо кабелі живлення пошкоджені, то він повинен бути замінений виробником або в його Центрі Обслуговування, або людиною з подібною кваліфікацією, щоб попередити ризики.
- Частини, що знаходяться під напругою не повинні мати контакт з водою: можливе замикання!
- Дістати штепсель з розетки, перед кожним втручанням для очищення або технічного ремонту.
- Не опускає прилад в воду і в інші рідини.

Попередження - матеріальний збиток

- Встановіть прилад на горизонтальну і стійку поверхню.
- Не кладіть прилад на/або поблизу джерел тепла.
- Не переносьте прилад, коли він гарячий або коли є продукти всередині нього.
- Встановіть піч на робочу площину або кухонну тумбочку, що витримує температуру не менше 90 °С, залишаючи вільний простір над нею. Забороняється вбудовувати або встановлювати піч всередині тумбочки.
- Прилад не повинен живитися від зовнішніх таймерів або окремих дистанційно керованих систем.
- Не занурювати прилад, вилку або шнур живлення у воду або інші рідини. Чистіть їх вологою ганчіркою.
- У разі якщо Ви вирішили викинути цей прилад, рекомендується перерізати електричний провід для неможливості його подальшого використання. Рекомендується також надійне зберігання частини приладу, які можуть становити небезпеку, у разі їх використання дітьми для своїх ігор.
- Не залишайте прилад під впливом атмосферних впливів (дощ, сонце і т.д.).

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИС ПРИЛАДУ

- A Вилка для вилучення гриля
- B Гриль
- C Піддон
- D Рівні приготування їжі
- E Велика конфорка
- F Мала конфорка
- G Корпус приладу
- H Регулятор температури духовки
- I Індикатор роботи конфорок
- J Регулятор потужності великої конфорки
- K Регулятор потужності малої конфорки
- L Індикатор температурного режиму духовки
- M Регулятор для вибору режимів роботи духовки
- N Електричні нагрівальні елементи
- O Ручка
- P Двері

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Увага - Небезпека матеріального збитку

Не закривайте внутрішню частину духовки алюмінієвою фольгою, оскільки це може серйозно зашкодити термостат.

Не слід використовувати продукти, які можуть стікати під час приготування їжі. На додаток до ускладнення операції з очищення, вони можуть призвести до пожежі. Видаліть залишки їжі або крихти в духовці перед кожним використанням.

Не лейте воду на скло дверей, коли воно гаряче.

Не ставте сторонні предмети на піч під час її роботи.



Увага - Небезпека ураження електричним струмом

Не залишайте столові прилади або інше кухонне начиння всередині приладу. Ця операція може призвести до пошкодження нагрівальних елементів приладу і створити небезпеку ураження електричним струмом.



Увага - Небезпека опіку

Під час роботи, металеві та скляні частини стають гарячими: можна торкатися лише до дверної ручки.

Щоб зняти решітку або піддон необхідно використовувати вилку, яка входить в комплект поставки. Як варіант, можна використовувати рукавички або рушники, щоб уникнути ризику опіків.

Не рекомендується нагрівати їжу у власній упаковці (пляшки, коробки і т.д.). Помістіть

продукти в контейнер, придатний для використання в електричних печах.

ПРИ ПЕРШОМУ ВИКОРИСТАННІ

Помістіть прилад на відстані не менше 10 см від стін і предметів. Конфорки повинні знаходитися на відстані не менше 30 см від стін або предметів.

Необхідно виконати «холостий» цикл смаження, для того, щоб видалити запахи і дим, вироблені захисними речовинами, що знаходяться на металевих деталях:

- Включіть піч, повернувши ручку на символ, "☐" встановіть максимальну температуру і дайте попрацювати пристрою не менше 15 хвилин;

- Залиште пристрій працювати з відчиненими дверцятами в провітрюваному приміщенні.

Під час цієї операції викиди диму від металевих частин і бічних отворів є нормальним явищем. Після цієї операції провітріть приміщення.

Увага - небезпека матеріального збитку

Не ставте нічого на двері, коли вони відкриті.

При першому використанні конфорки, ви можете помітити, випуск диму. Це відбувається через нагрівання деяких компонентів і не є причиною для занепокоєння.

Регулятори температури на великій і малій конфорці встановіть на максимальний рівень. Конфорки повинні попрацювати в провітрюваному приміщенні протягом не менше 15 хвилин. Для виключення конфорки поверніть рукоятку в положення "0".

Обидві конфорки можуть працювати одночасно з піччю.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПІЧ

1 Для приготування їжі, помістіть продукти на гриль (B) або на піддон (C).

	Смажена курка, стейк, овочі, бісквіт, і інші печені продукти
	Печена картопля, сушені продукти (фрукти, овочі, гриби)
	Для всіх продуктів, які можуть стікати під час приготування їжі

Для приготування продуктів з маслом (смажена курка), необхідно використовувати два листа алюмінієвої фольги, щоб уникнути вихлюпування гарячого масла на нагрівальні елементи печі. Покладіть один лист на піддон або на гриль, а іншим покрийте зверху продукти.

При приготуванні на грилі, встановіть піддон на більш низькому рівні в порівнянні з ґратами для збору жиру. Налийте дві склянки води в піддон, для запобігання утворення диму, запахів і нагару.

2 Вставте вилку в розетку. Розетка повинна бути заземлена.

- 3 Поверніть ручку (Н) і встановіть бажану температуру приготування (MIN 90 °С, MAX 230 °С).
- 4 Для включення духовки, поверніть ручку (М) для вибору потрібного режиму приготування
 - електричні нагрівальні елементи не працюють (OFF)
 - верхнє приготування
 - нижнє приготування
 - верхнє і нижнє приготування
 - верхнє приготування (з вентиляцією)
 - верхнє і нижнє приготування (з вентиляцією)
- 5 індикатор температури печі (L) включається. Коли індикатор гасне - піч досягла потрібної температури.
- 6 Виберіть бажаний рівень для приготування (мал. 3). Помістіть решітку або піддон з підготовленими продуктами всередині печі.
- 7 Закрийте дверцята. Піч почне працювати в режимі приготування.

Роміщуйте продукти на мінімальній відстані 2 см від верхніх нагрівальних елементів.

При приготуванні з вентиляцією, гаряче повітря забезпечує рівномірний розподіл температури і дозволяє рівномірне приготування на кількох рівнях без змішування запахів.

- 8 Щоб вимкнути духовку, поверніть ручку (М) в положення "□" fНагрівальні елементи відключаються.
- 9 ТВід'єднайте вилку від розетки.
- 10 Відкрийте дверцята.
- 11 Використовуйте вилку (А), для вилучення решітки або піддону (мал. 4-5).

Kontroller matvarene under steking.

Рецепти/кількість	°С	Час	и
Смажене м'ясо	200-230	60-80 хв	<input checked="" type="checkbox"/>
Смажена риба	190-210	30-40 хв	<input checked="" type="checkbox"/>
апечені овочі	190-210	30-40 хв	<input checked="" type="checkbox"/>
Шашлик, ковбаски, шматочки м'яса	190-210	30-45 хв	<input type="checkbox"/>
М'ясо, овочі, риба у фользі	190-210	30-45 хв	<input type="checkbox"/>
М'ясо, овочі, риба гратен	230	20-30 хв	<input checked="" type="checkbox"/>
Паста в духовці	200	20-30 хв	<input checked="" type="checkbox"/>
Хліб, піца і фокаччі	230	20-35 хв	<input type="checkbox"/>
Торти і кростати	170-180	25-40 хв	<input checked="" type="checkbox"/>
Печиво, тістечка (200 гр.)	170	10-15 хв	<input type="checkbox"/>

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ КОНФОРКИ

- 1 Переконайтеся в тому, що конфорки є чистими і вільними від пилу. При необхідності.

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

Обидві конфорки можуть працювати одночасно з піччю.

- 2 Переконайтеся в тому, що ручки регулювання потужності (J-K) встановлено на "0".
- 3 Вставте вилку в розетку.
- 4 Поверніть конфорки на необхідну потужність. Вмикається індикатор ON (I).

Увага - небезпека опіку

Не торкайтеся до конфорок під час їх роботи або відразу після того, як вони були вимкнені.

Для швидкого закипання води на конфорках, використовуйте максимальну потужність "3" накривши ємність з водою кришкою.

- 5 Для виключення конфорки поверніть ручку регулювання потужності на "0"

Щоб оптимізувати час приготування дотримуйтесь цих порад:

- Встановіть регулятор потужності в положення "3" (максимальний рівень).
- Використовуйте каstrулі з діаметром, рівним чи не найбільше діаметра конфорки.
- Завжди використовуйте кришку для каstrулі.

Щоб прискорити час приготування великої кількості їжі рекомендується розділити їжу на дві каstrулі і використовувати дві конфорки одночасно.

Для видалення залишків їжі, після використання конфорки, використовуйте пластиковий шпатель. Ніколи не використовуйте металеве кухонне приладдя, для очищення поверхні конфорок.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Регулярне технічне обслуговування і чищення продовжить експлуатацію приладу протягом більш тривалого періоду.

Увага - небезпека ураження електричним струмом

Всі операції з очищення, повинні бути виконані при від'єднаній від розетки вилки електричного живлення.

Увага - небезпека опіку

Кожна операція очищення і технічного обслуговування повинна виконуватися, за умови повного охолодження приладу.

Увага - небезпека матеріального збитку

Не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Не використовуйте агресивні засоби або розчинники, які можуть пошкодити пластик.

Аніколи не використовуйте гострі металеві предмети для очищення приладу.

Очищення пластикових деталей необхідно проводити вологою, неабразивною тканиною.

Очищення духовки



Увага - Небезпека матеріального збитку

Не залишайте кислотні речовини на металевих поверхнях. Кислотні речовини, такі як лимонний сік, томатна паста, оцет і аналогічні, можуть пошкодити емаль, пластик і метал.

Не використовуйте абразивні миючі засоби або металеве кухонне приладдя, так як вони дряпають покриття.

Для очищення внутрішніх поверхонь, ніколи не використовуйте речовини, які можуть викликати корозію алюмінію.

Решітку (B) і піддон (C), можна мити в теплій мильній воді або в посудомийній машині на верхній полиці.

Після кожного використання, протріть піч вологою губкою але тільки після того, як вона повністю охолоне.

Коли є жирні плями або сажа, рекомендується видалити їх губкою, змоченою в теплій мильній воді.

ОЧИЩЕННЯ ПЛИТКИ



Увага - Небезпека матеріального збитку

Не використовуйте абразивні чистячі засоби або гострі металеві предмети для запобігання подряпин і пошкоджень конфорки.

Після кожного використання, завжди очищайте конфорки, для запобігання пригорання на їх поверхні.

Дочекайтеся охолодження конфорок.

очищати поверхню простіше, якщо конфорки злегка теплі.

Очищайте конфорки м'якою вологою тканиною.