

Ariete



Forno
Mini oven
Four
Backofen
Pećnica
Pečica

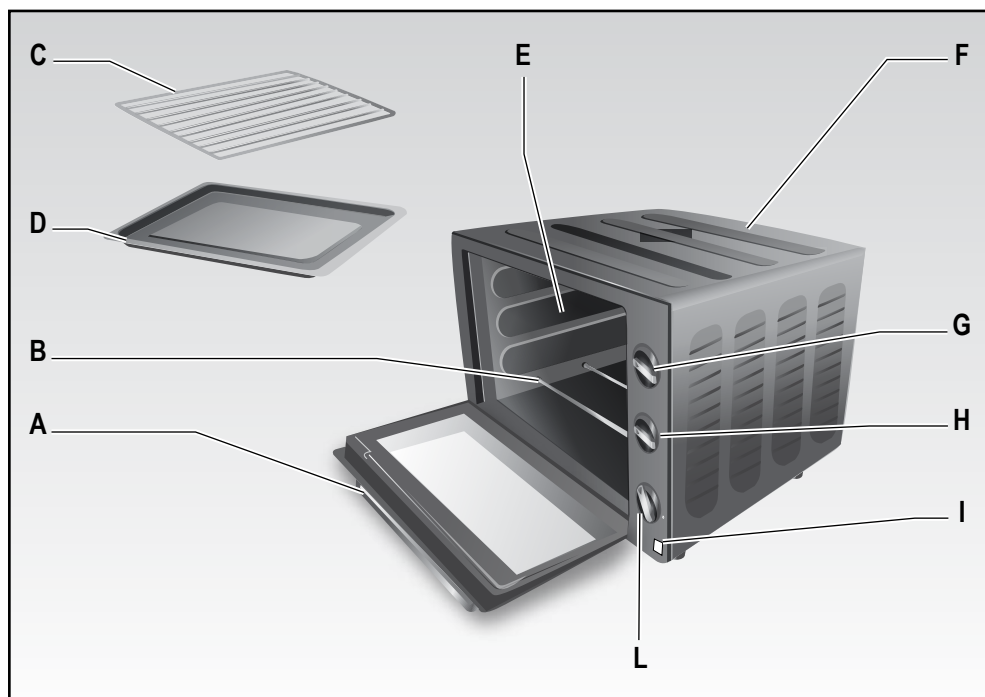


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

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

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

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

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Maniglia
- B Resistenze
- C Griglia
- D Leccarda
- E Livelli di cottura
- F Corpo dell'apparecchio
- G Manopola termostato
- H Manopola selezione funzioni
- I Spia di pronto temperatura
- L Manopola accensione e timer

AL PRIMO UTILIZZO

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

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

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

ISTRUZIONI PER L'USO

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

 cottura superiore (per gratinare);

 cottura inferiore;

 cottura con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente);

 cottura superiore con ventilazione;

 cottura inferiore con ventilazione;

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

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

- Ruotare la manopola del termostato (G) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Posizionare la griglia (C) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno al livello di cottura (E) desiderato, utilizzando appositi guanti da cucina (Fig. 2). Inserire anche la leccarda (D) ad un livello (E) inferiore rispetto alla griglia (C) in modo da raccogliere i grassi. Si consiglia di versare due bicchieri d'acqua nella leccarda (D) per evitare fumi, cattivi odori ed incrostazioni.

Nel caso gli alimenti siano stati preparati all'interno della leccarda (D), è necessario prima inserire la griglia (C) all'interno del forno quindi posizionarvi sopra la leccarda stessa (D) (Fig. 3).

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

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

ATTENZIONE: Sorvegliare il preparato durante la cottura.

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

Luce interna (solo dove previsto)

Si accende nel momento in cui viene impostato il timer (L). Una volta che il tempo impostato termina, la luce si spegne automaticamente.

PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- La leccarda (D) e la griglia (C) possono essere lavate in acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie, nel ripiano superiore.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida.
Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Pulire con una spugna umida, al termine di ogni utilizzo, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato.

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

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

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

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

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- A Handle
- B Heating elements
- C Grill
- D Drip pan
- E Cooking levels
- F Appliance body
- G Thermostat dial
- H Function select dial
- I Temperature light
- L Power on and timer dial

USING FOR THE FIRST TIME

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

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE

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

-  top cooking (for gratin);
-  bottom cooking;
-  cooking at full power (top and bottom at the same time);
-  top cooking with convection;
-  bottom cooking with convection;
-  top and bottom cooking at the same time with convection.

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

- Turn the dial of the thermostat (G) and set the required cooking temperature.
- Place the grill (C) with the previously prepared food into the oven at the required cooking level (E), by using the suitable oven gloves (Fig. 2). When cooking foods on the grill (C), also insert the drip pan (D) at a lower level (E) than the grill (C) so as to collect any cooking fat. We recommend pouring two glasses of water in the drip pan (D) to prevent smoke, unpleasant odours and build up.
In case of food prepared in the drip pan (D), insert the grill (C) into the oven first, and then position the drip pan itself on it (D) (Fig. 3).

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

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

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

- At the end of the cooking time, the oven stops automatically, sending out an alarm.
- Unplug the appliance, open the door and remove the grill (C) or the drip pan (D) using suitable oven gloves to prevent scalding

Inner light (only where envisaged)

It goes on when the timer is set (L). After the time set has elapsed, the light turns off automatically.

CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- Always wipe the outside clean with a damp sponge.
Do not use abrasive products that can damage the paintwork.
- Never use products that might corrode aluminium (spray detergents) to clean the inside surfaces and never scrape the sides with sharp or pointed objects. Wipe with a damp sponge at the end of each use, when the oven has completely cooled.

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

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

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

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

constituent une source potentielle de danger.

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

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Poignée
- B Résistances
- C Grille
- D Lèche-frite
- E Niveaux de cuisson
- F Corps de l'appareil
- G Poignée thermostat
- H Poignée de sélection des fonctions
- I Témoin de température
- L Poignée mise en marche et minuterie

PREMIERE UTILISATION

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

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

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

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

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

 cuisson supérieure (pour gratiner);

 cuisson inférieure;

 cuisson à pleine puissance (supérieure et inférieure combinée);

 cuisson supérieure ventilée



cuisson inférieure ventilée;



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

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

- Tourner la poignée du thermostat (G) et programmer la température de cuisson désirée.
- Placer la grille (C) avec les aliments préalablement préparés à l'intérieur du four au niveau de cuisson souhaité (E), en utilisant des gants de cuisine appropriés (Fig. 2).

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

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

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

ATTENTION: Surveiller la préparation durant la cuisson.

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

Lumière interne (seulement si prévue)

Elle s'allume au moment où le temporisateur (L) est programmé. A la fin du temps programmé, la lumière s'éteint automatiquement.

NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évite la formation de la fumée et des mauvaises odeurs durant la cuisson.
- Pour le nettoyage de la surface externe, utiliser toujours une éponge humide.
Eviter l'emploi de produits abrasifs pouvant endommager la peinture.
- Pour le nettoyage des surfaces internes, ne pas utiliser de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en spray) et ne pas gratter les parois du four avec des objets pointus ou tranchants.
Nettoyer avec une éponge humide, à la fin de chaque utilisation, quand le four s'est entièrement refroidi.

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

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

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

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

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

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

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

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Griff
- B Widerstände
- C Grillrost
- D Fettpfanne
- E Garstufen
- F Gehäuse des Geräts
- G Drehknopf Thermostat
- H Programmwähler
- I Kontrolllampe Temperatur
- L Einschalt-Drehknopf und Timer-Einstellung

BEI ERSTMALIGER VERWENDUNG

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

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

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

BETRIEBSANLEITUNG

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

 Oberhitze (zum Überbacken);

 Unterhitze;

 Volle Leistung (d.h. Ober- und Unterhitze gleichzeitig);

 Oberhitze mit Umluft;

 Unterhitze mit Umluft;

 Vollhitze (Ober- und Unterhitze gleichzeitig) mit Umluft.

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

- Den Drehknopf des Thermostaten (G) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.
- Legen Sie den Rost (C) mit den zuvor zubereiteten Lebensmitteln in den Backofen auf die

gewünschte Garstufe (E) und verwenden Sie dabei geeignete Ofenhandschuhe (Abb. 2).

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

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

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

ACHTUNG: Die Speisen während des Bratens überwachen.

- Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Ofen automatisch ab und gibt ein Tonsignal
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, öffnen Sie die Tür und entfernen Sie das Gitter (C) oder die Tropfschale (D) mit geeigneten Ofenhandschuhen, um sich nicht zu verbrennen.

Innenbeleuchtung (sofern vorgesehen)

Die Beleuchtung wird eingeschaltet, sobald der Timer (L) eingestellt wird. Bei Ablauf der eingestellten Zeit erlischt das Licht automatisch.

REINIGUNG

- Häufige Reinigung verhindert die Entstehung von Rauch und üblen Gerüchen während des Backens.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen immer einen feuchten Schwamm. Vermeiden Sie die Verwendung scheuernder Reinigungsmittel, da diese den Lack schädigen würden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Innenflächen keinesfalls Produkte, die Aluminium angreifen (Spray-Reiniger), und schaben Sie die Wände nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen ab. Reinigen Sie sie nur nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist.

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

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

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

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

VAŽNA UPOZORENJA

PRIJE UPORABE PROČITAJTE OVE UPUTE.

Kad se koriste električni uređaji treba poduzeti odgovarajuće mjere opreza, kao što su:

1. Uvjerite se da električni napon uređaja odgovara naponu vaše električne mreže.
2. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kad je priključen na električnu mrežu; nakon svake uporabe, uvijek ga iskopčajte iz mreže.
3. Ne stavljajte uređaj iznad izvora topline ili u njihovu blizinu.
4. Tijekom uporabe postavite uređaj na vodoravnu, stabilnu i dobro osvijetljenu površinu.
5. Postavite pećnicu na radnu plohu ili na kuhinjski namještaj koji podnosi temperaturu od najmanje 90 °C i ostavite malo slobodnog prostora iznad pećnice. Pećnica se ne smije ni u kom slučaju ugraditi ili umetnuti u namještaj.
6. Ne ostavljajte uređaj izložen atmosferskim utjecajima (kiši, suncu, itd.).
7. Pazite da električni kabel ne dođe u dodir s vrućim površinama.
8. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija; osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s nedostatkom iskustva i poznavanja uređaja ili osobe kojima nisu date upute o uporabi, moraju biti pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili im je potrebno prethodno pružiti informacije o sigurnom načinu uporabe tog uređaja i o rizicima vezanim za njegovu uporabu. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju vršiti postupke čišćenja i održavanja uređaja, osim ako nemaju više od 8 godina i, u svakom slučaju, moraju biti pod nadzorom odrasle osobe.
9. Čuvati uređaj i njegov kabel van domašaja djece mlađe od 8 godina.
10. NIKAD NEMOJTE URANJATI TIJELO PROIZVODA, UTIKAČ I ELEKTRIČNI KABEL U VODU ILI DRUGE TEKUĆINE; ZA NJIHOVO ČIŠĆENJE KORISTITE VLAŽNU KRPU.
11. ČAK I KAD UREĐAJ NE RADI, PRIJE POSTAVLJANJA ILI SKIDANJA POJEDINAČNIH DIJELOVA ILI PRIJE ČIŠĆENJA, IZVUCITE UTIKAČ IZ UTIČNICE ELEKTRIČNE STRUJE.
12. Uvjerite se da su vam ruke uvijek suhe prije uporabe ili podešavanja prekidača postavljenih na uređaju ili prije nego što dodirnete utikač i priključke za napajanje.
13. Izvadite svu unutarnju dodatnu opremu, operite je i temeljito osušite.

14. Nemojte prenositi uređaj kad je u radu.
15. Nemojte pokriti unutarnje dijelove pećnice aluminijskom folijom kako bi se izbjeglo ozbiljno oštećenje rada termostata.
16.  Tijekom rada, metalni dijelovi i staklo su vrući; dodirujte samo ručicu vrata.
17. Nemojte stavljati ništa na vrata kad su otvorena.
18. Koristite pećnicu samo za pečenje hrane.
19. Nemojte stavljati krpe ili tanjure na uređaj.
20. Tijelom uporabe naslonite uređaj na zid.
21.  Nemojte ostavljati kisele tvari na površinama (sok od limuna, ocat, itd.). Kisele tvari kao što su sok od limuna, konzervirane rajčice, ocat i slično, ako se ostave duže vrijeme, utiču na emajl čineći ga neprozirnim.
22. Kako biste izvukli utikač iz utičnice, uhvatite ga i izvucite iz zidne utičnice. Nikad ga nemojte izvlačiti tako što ćete povući kabel.
23. Nemojte koristiti uređaj ako su električni kabel ili utikač oštećeni, ili ako je oštećen sam uređaj; u tom slučaju odnesite ga u najbliži ovlašteni servisni centar.
24. Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač ili njegov tehnički servis ili u svakom slučaju slično kvalificirana osoba, kako bi se spriječio bilo kakav rizik.
25. Uređaj je osmišljen ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU i ne smije se rabiti u komercijalne ili industrijske svrhe.
26. Ovaj uređaj usklađen je s direktivama 2006/95/EZ i EMC 2004/108/EZ.
27. Eventualne promjene na ovom proizvodu, koje proizvođač nije izričito odobrio, mogu ugroziti sigurnost uporabe od strane korisnika i dovesti do prestanka važenja jamstva.
28. Ako odlučite da zbrinete ovaj uređaj kao otpad, preporučujemo da ga učinite neučinkovitim tako što ćete presjeći kabel za napajanje. Također preporučujemo da učinite neškodljivim dijelove uređaja koji mogu predstavljati opasnost, posebice za djecu koja bi mogla koristiti uređaj za igranje.
29. Dijelovi ambalaže ne smiju se ostaviti na dohvat djece jer predstavljaju potencijalne izvore opasnosti.
30. Proizvod ne treba napajati putem vanjskih tajmera ili odvojenih daljinski upravljanih uređaja.

SAČUVAJTE OVE UPUTE

OPIS UREĐAJA (Sl. 1)

- A Ručica
- B Grijači
- C Rešetka
- D Posuda za kapanje
- E Razine pečenja
- F Trup uređaja
- G Ručica termostata
- H Ručica za odabir funkcija
- I Kontrolna lampica za oznaku spremnosti temperature uređaja
- L Ručica za uključenje tajmera

KOD PRVE UPORABE

Izvršite ciklus pečenja „na prazno“ kako biste uklonili miris i dim uslijed zaštitnih tvari prisutnih na metalnim dijelovima:

- uključite pećnicu tako što ćete okrenuti ručicu (H) na simbol , postavite temperaturu na maksimum i tajmer na 15 minuta;
- ostavite uređaj da radi s otvorenim vratima u prozračenoj prostoriji.

Tijekom ovog postupka, normalno je da dođe do pojave dima iz metalnih dijelova i bočnih proreza. Nakon ovog postupka, prozračite prostoriju.

UPUTE ZA UPORABU

- Pripremite namirnice koje želite peći i stavite ih ili na rešetku (C) ili u posudu za kapanje (D).
- Ukopčajte utikač u električnu utičnicu i putem ručice za odabir funkcija (H), odaberite vrstu željenog pečenja:

 gornje pečenje (za gratiniranje);

 donje pečenje;

 pečenje punom jačinom (istodobno gornje i donje);

 gornje pečenje s ventilacijom;

 donje pečenje s ventilacijom;

pečenje punom jačinom (istodobno gornje i donje) s ventilacijom.

Napomena: Zahvaljujući funkciji ventilacije vruć zrak jamči ravnomjernu raspodjelu temperature i omogućuje ujednačeno pečenje na više razina bez miješanja mirisa.

- Okrenite ručicu termostata (G) i postavite temperaturu za željeno pečenje.
- Postavite rešetku (C) s prethodno pripremljenim namirnicama unutar pećnice na željenu razinu pečenja (E), uz pomoć odgovarajućih rukavica za pećnicu (Sl. 2). Unesite i posudu za kapanje (D)

na nižu razinu (E) u odnosu na rešetku (C) kako bi se tu sakupila masnoća. Preporučujemo da sipate dvije čaše vode u posudu za kapanje (D) kako bi se izbjeglo stvaranje dima, nepoželjnih mirisa i naslaga.

U slučaju da su namirnice pripremljene unutar posude za kapanje (D), potrebno je prvo unijeti rešetku (C) unutar pećnice, te potom postaviti posudu za kapanje (D) iznad same rešetke (Sl. 3).

PAŽNJA: Stavite namirnice na minimalnu udaljenost od 2 cm u odnosu na gornje grijače.

- Pomoću ručice (L) postavite tajmer na željeno vrijeme pečenja.

Nakon toga, pećnica počinje s pečenjem i pali se kontrolna lampica za oznaku spremnosti temperature (I); ona će se ugasi ili kad se dostigne postavljena temperatura ili kad se ručica (L) ručno vrati na položaj „0“.

PAŽNJA: Nadzirite pripremljenu hranu tijekom pečenja.

- Po završetku vremena pečenja, pećnica se automatski zaustavlja, uz oglašavanje zvučnog signala.
- Izvucite utikač iz električne utičnice, otvorite vrata i, da biste izbjegli opekline, izvadite rešetku (C) ili posudu za kapanje (D) uz pomoć odgovarajućih rukavica za pećnicu.

Unutarnje svjetlo (samo ako je predviđeno)

Pali se u momentu postavljanja tajmera (L). Po okončanju postavljenog vremena, svjetlo se automatski gasi.

ČIŠĆENJE

- Čestim čišćenjem izbjegava se stvaranje dimova i nepoželjnih mirisa tijekom pečenja.
- Posudu za kapanje (D) i rešetku (C) možete prati mlakom vodom i sapunom ili u perilici posuđa, na gornjoj košari.
- Za čišćenje vanjskih površina, uvijek koristite vlažnu spužvu. Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda koji bi mogli oštetiti lak.
- Za čišćenje unutrašnjih površina, nikad nemojte koristiti proizvode koji korodiraju aluminij (deterdženti u spreju) i nemojte grebati stijenke šiljastim ili oštrim predmetima. Nakon svake uporabe, sačekajte da se pećnica potpuno ohladi i očistite je vlažnom spužvom.

PAŽNJA: Sve emajlirane dijelove treba prati sapunicom ili drugim neabrazivnim proizvodima.

- Kad postoje mrlje od masnoće ili kad dođe do stvaranja dima, preporučujemo vam da uklonite masnoću spužvom natopljenom vrućom sapunicom.

PAŽNJA: Osušite, po mogućnosti, mekom krpom. Kisele tvari kao što su sok od limuna, konzervirane rajčice, ocat i slično, ako se ostave duže vrijeme, utiču na emajl čineći ga neprozirnim.

Recepti/količina	Stupnjevi	Vrijeme	Funkc.
Pečeno meso (1 kg)	200°-230°	60-80 min.	
Pečena riba (1 kg)	190°-210°	30-40 min.	
Povrće pečeno u pećnici (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Ražnjići, kobasica, komadi mesa (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Meso, povrće, riba u škartocu (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Gratinirano meso, povrće, riba (500 g)	230°	20-30 min.	
Pečena tjestenina (1 kg)	200°	20-30 min.	
Kruh, pizza i pogače (500 g)	230°	20-35 min.	
Torte, krostate (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Keksi, mali kolači (200 g)	170°	10-15 min.	

VAŽNA OPOZORILA

PRED UPORABO APARATA PREBERITE TA NAVODILA.

Ob uporabi električnih aparatov je potrebno paziti na sledeče:

1. Preverite, da električna napetost aparata ustreza napetosti vašega električnega omrežja.
2. Ko je naprava priključena na električno omrežje, je ne pustite nenadzorovane; po vsaki uporabi iztaknite vtič.
3. Aparata ne polagajte na vire toplote ali v njihovo bližino.
4. Med uporabo položite aparat na vodoravno, stabilno in dobro razsvetljeno površino.
5. Pečico položite na delovno površino oziroma kuhinjsko mizo ali omaro, ki lahko prenese temperaturo, višjo od 90°C; nad pečico pustite nekaj prostora. Pečice v nobenem primeru ne vgradite v kos pohištva.
6. Aparata ne izpostavljajte vremenskim dejavnikom (dežju, soncu itd.).
7. Pazite, da električni kabel ne pride v stik z vročimi površinami.
8. Ta aparat lahko uporabljajo otroci, stari najmanj 8 let; uporabnike, ki nimajo izkušenj in znanja glede uporabe aparata ali ki niso prejeli navodil o uporabi aparata, mora nadzorovati druga oseba, odgovorna za njihovo varnost, oziroma je te osebe treba predhodno poučiti o varni uporabi aparata in o nevarnosti, vezani na njegovo uporabo. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Postopkov čiščenja in vzdrževanja naj ne opravljajo otroci, razen v primeru, da so starejši od 8 let in da jih nadzoruje odrasla oseba.
9. Aparat kabel hranite izven dosega otrok pod 8. letom starosti.
10. OHIŠJA, NAPAVALNEGA KABLA IN VTIČA NIKOLI NE NAMAKAJTE V VODO ALI DRUGE TEKOČINE; ČISTITE JIH Z VLAŽNO KRPO.
11. PREDEN MONTIRATE ALI SNAMETE POSAMEZNE NASTAVKE ALI PREDEN NAPRAVO OČISTITE, STAKNITE VTIČ IZ VTIČNICE, TUDI ČE APARAT NE OBRATUJE.
12. Stikal na aparatu ali vtiča in napajalnih spojev se dotikajte samo s popolnoma suhimi rokami.
13. Odstranite vse dodatne kose iz notranjosti, sperite jih in jih skrbno posušite.
14. Aparata ne premikajte med delovanjem.
15. Notranje površine aparata ne pokrivajte z aluminijasto folijo, ker lahko v tem primeru poškodujete termostat.

16.  Med delovanjem se kovinski deli in steklo segrejejo: dotikajte se samo ročice na vratcih, ne pa drugih delov aparata.
17. Ko so vratca odprta, ne polagajte ničesar nanje.
18. Peč uporabljajte samo za peko živil.
19. Na aparat ne polagajte krp ali krožnikov.
20. Aparat naj bo med uporabo naslonjen na steno.
21.  Površine ne smejo priti v stik s kislinami (limonin sok, kis, ...). Ob stiku s kislimi snovmi, kot so limonin sok, paradižnikova mezga, kis in podobno lahko lak sčasoma izgubi lesk.
22. Vtič iztaknete tako, da ga potegnete iz vtičnice. Nikoli ga ne iztaknite tako, da povlečete za napajalni kabel.
23. Aparata ne uporabljate, če sta električni kabel ali vtič poškodovana ali če na aparatu opazite napako; v tem primeru aparat prepustite najbližjemu servisnemu centru.
24. Če je napajalni kabel poškodovan, ga sme zamenjati le proizvajalec ali njegov pooblaščen tehnični servis ali oseba s podobno usposobitvijo. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost nezgode.
25. Aparat je namenjen IZKLJUČNO DOMAČI UPORABI; uporaba v komercialne in industrijske namene ni dovoljena.
26. Ta naprava je skladna s smernicama 2006/95/ES in EMC 2004/108/ES.
27. Morebitne spremembe proizvoda, ki jih proizvajalec ni izrecno dovolil, lahko imajo kot posledico razveljavitev garancije, uporaba aparata pa v tem primeru ni več varna.
28. Če aparat nameravate odvreči, ga onesposobite tako, da prerežete napajalni kabel. Priporočamo, da onesposobite tiste dele naprave, ki lahko predstavljajo nevarnost, predvsem za otroke, ki bi se lahko igrali z odrabljeno napravo.
29. Dele embalaže hranite izven dosega otrok, ker predstavljajo potencialen vir nevarnosti.
30. Proizvoda ne gre priključiti na zunanja časovna stikala ali na ločene napeljave z daljinskim upravljanjem.

TA NAVODILA SKRBNO SHRANITE.

OPIS APARATA (sl. 1)

- A Ročica
- B Grela
- C Rešetka
- D Plitvi pekač
- E Stopnje peke
- F Ohišje naprave
- G Stikalo termostata
- H Stikalo za izbor funkcij
- I Kontrolna lučka temperature
- L Stikalo za zagon in časovno stikalo

OB PRVI UPORABI

Ob prvi uporabi segrejte pečico brez živil, da odstranite značilni vonj »po novem«, ki ga gre pripisati segrevanju zaščitnih snovi na kovinskih delih:

- prižgite pečico tako, da zavrtite ročico (H) na simbol , nastavite temperaturo na najvišjo stopnjo, časovno stikalo pa na 15 minut.
- aparat pustite obratovati z odprtimi vratci v dobro zračenem prostoru.

V tej fazi je normalno, da se s kovinskih delov in stranskih rež sprošča dim. Po koncu tega postopka prostor dobro prezračite.

NAVODILA ZA UPORABO

- Pripravite živila, ki jih želite speči; namestite jih na rešetko (C) ali na pekač (D).
- Vstavite vtič v električno vtičnico. Izberite zelen način pečenja z ustreznim stikalom (H):

 segrevanje od zgoraj (za gratiniranje);

 pečenje s segrevanjem od spodaj;

 peka s polno močjo (istočasno zgoraj in spodaj);

 segrevanje od spodaj z ventilacijo;

 pečenje s segrevanjem od spodaj in ventilacijo;

 pečenje s polno močjo (istočasno zgoraj in spodaj) z ventilacijo;

Opomba: Ventilacija oziroma pretok toplega zraka omogoča enakomerno razporeditev temperature in s tem enakomerno peko na več stopnjah brez mešanja vonjav posameznih živil.

- Zavrtite ročico termostata (G) in nastavite zeleno temperaturo peke.
- Položite živila na rešetko (C) in to vstavite v pečico pri zeleni nastavitvi stopnje peke (E); pri tem si pomagajte s kuhinjsko rokavico (sl. 2). Vstavite tudi plitvi pekač (D) na raven (E), ki mora biti nižja od rešetke (C), tako da se v pekaču zbira maščoba. Priporočamo, da v pekač (D) vlijete dva

kozarca vode, da preprečite nastanek dima, neprijetnih vonjav in oblog.

Če nameravate živila peči v pekaču (D), morate v pečico najprej vstaviti rešetko (C), nato pa namestiti pekač (D) na rešetko (sl. 3).

POZOR: Živila naj bodo oddaljena vsaj 2 cm od zgornjih grel.

- Z ročico (L) izberite časovno nastavitev glede na predviden čas peke.

Peč začne delovati. Kontrolna lučka za nadzor temperature (I) zagori in ugasne, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo ali če pomaknete ročico (L) na stopnjo «0».

POZOR: Nadzorujte živila med peko.

- Ob poteku časa peke se pečica samodejno ustavi in odda zvočni signal.
- Iztaknite vtič iz vtičnice, odprite vratca in izvlecite rešetko (C) ali plitvi pekač (D): pri tem si pomagajte s kuhinjsko rokavico, da se ne bi opekli.

Luč (samo pri modelih, kjer je le-ta prisotna)

Prižge se v trenutku nastavitve časovnega stikala (L). Ob izteku nastavljenega časa luč samodejno ugasne.

ČIŠČENJE

- S pogostim čiščenjem lahko preprečite nastanek dima in neprijetnih vonjav med peko.
- Plitvi pekač (D) in rešetko (C) lahko sperete v mlačni milnici ali v zgornjem predelu pomivalnega stroja.
- Zunanje površine čistite z vlažno gobico.
Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov, ki bi poškodovali lak.
- Pri čiščenju notranjih površin nikoli ne uporabljajte proizvodov, ki razjedajo aluminij (detergentov v jeklenkah) in ne drgnite sten z ostrimi predmeti. Po vsaki uporabi pečico očistite z vlažno krpo.
Pred čiščenjem počakajte, da se pečica do kraja ohladi.

POZOR: Vse emajlirane dele perite z milnico oziroma neabrazivnimi proizvodi.

- Ko opazite mastne madeže ali uhajanje dima, priporočamo, da madeže odstranite z gobico in vročo milnico.

POZOR: Pečico sušite z mehko krpo. Ob stiku s kislimi snovmi, kot so limonin sok, paradižnikova mezga, kis in podobno lahko lak sčasoma izgubi lesk.

Recepti/potrebna količina	Stopinje	Trajanje	Funkcija
Mesna pečenka (1 kg)	200°-230°	60-80 min.	
Ribja pečenka (1 kg)	190°-210°	30-40 min.	
Pečena zelenjava (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Nabodalo, klobase, meso v kosih (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Meso, zelenjava, riba v foliji (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Gratinirano meso, zelenjava, riba (500 g)	230°	20-30 min.	
Pečene testenine (1 kg)	200°	20-30 min.	
Kruh, pica, slani kruhki (500 g)	230°	20-35 min.	
Torte, pite (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Keksi in manjše sladice (200 g)	170°	10-15 min.	



Ariete

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