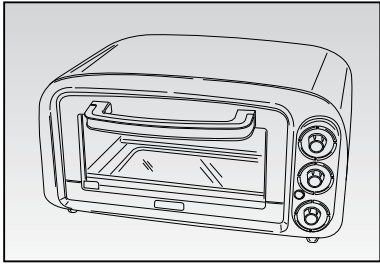


Ariete



TUNGKO PEMANGGANG LISTRIK

REGISTRASI BARANG K3L 20-L-001593
I.44.AHIT2.00647.1118

Mod. 979

ID

PENGAMANAN PENTING

BACA INSTRUKSI BERIKUT SEBELUM PENGGUNAAN.

Tindakan pencegahan perlu dilakukan saat menggunakan peralatan listrik, dan hal ini mencakup :

1. Pastikan voltase (tegangan listrik) pada pelat rating alat sesuai dengan sumber listrik.
2. Jangan pernah meninggalkan alat tanpa pengawasan saat terhubung dengan suplai listrik, lepaskan sambungan listrik setelah setiap penggunaan.
3. Jangan pernah tempatkan alat pada atau dekat dengan sumber panas.
4. Selalu tempatkan alat pada permukaan yang rata dan datar selama penggunaan.
5. Tempatkan oven diatas permukaan atau lemari dapur yang dapat menahan temperatur minimal 90°C dan berikan sedikit ruangan diatasnya. Dalam kondisi apapun alat tidak boleh ditempatkan atau dimasukkan kedalam alat lain.
6. Jangan pernah meninggalkan alat terkena elemen-elemen seperti hujan, panas, dsb.
7. Pastikan bahwa kabel daya tidak terkena permukaan panas.

8. Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia mulai dari 8 tahun dan lebih, orang-orang dengan keterbatasan fisik, sensorik atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, hanya bila mereka telah diberikan pengawasan atau instruksi atas penggunaan alat yang aman dan mengerti resiko yang mungkin terjadi. Jangan biarkan anak-anak bermain dengan alat. Pembersihan dan pemeliharaan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka berusia lebih dari 8 tahun dan diawasi.
9. Anak-anak berusia dibawah 8 tahun tidak boleh diijinkan menggunakan alat dan kabel daya harus dijauhkan dari jangkauan mereka.
10. JANGAN PERNAH MENEMPATKAN BADAN ALAT, SAKLAR ATAU KABEL DAYA DALAM AIR ATAU CAIRAN LAINNYA, SELALU LAP BERSIH DENGAN KAIN LEMBAB.
11. SELALU LEPASKAN KABEL DAYA DARI SUMBER LISTRIK SEBELUM MEMASANG ATAU MELEPASKAN BAGIAN DARI ALAT ATAU SEBELUM MEMBERSIHKAN ALAT.
12. Selalu pastikan bahwa tangan Anda dalam keadaan kering sebelum menggunakan atau menyesuaikan tombol pada alat, atau sebelum menyentuhkan kabel daya atau koneksi listrik.
13. Lepaskan seluruh aksesoris internal, kemudian cuci dan keringkan dengan hati-hati.
14. Jangan pindahkan alat saat sedang beroperasi.
15. Jangan tutupi bagian dalam dari oven dengan pelapis aluminium (aluminium foil) karena dapat mengakibatkan kerusakan pada operasi thermostat (alat pengatur panas).
16.  Selama pengoperasian, bagian metal dan kaca menjadi panas, hanya sentuh bagian gagang pintu pada saat ini.
17. Jangan tempatkan benda apapun pada pintu saat terbuka.
18. Jangan tempatkan kain lap atau piring pada alat.
19. Hanya gunakan alat untuk keperluan memasak.
20. Alat tidak boleh ditempatkan menghadap dinding saat penggunaan.
21.  Jangan biarkan zat yang bersifat asam (jus lemon, cuka, dsb) tertinggal pada alat. Zat

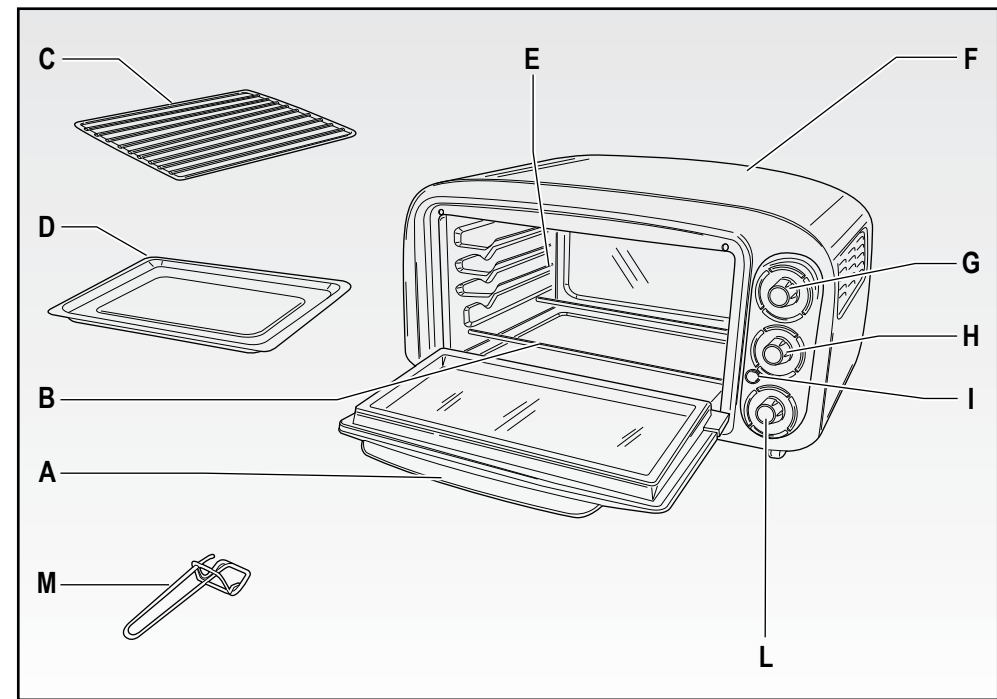


Fig. 1

asam seperti jus lemon, saus tomat, cuka atau sejenisnya, bila ditinggalkan untuk waktu yang lama dapat merusak enamel, membuatnya menjadi kusam.

22. Untuk melepaskan saklar, pegang saklar dan lepaskan langsung dari stopkontak. Jangan tarik kabel daya untuk melepaskan saklar.
23. Jangan pernah menggunakan alat bila kabel daya atau saklar rusak atau bila alat dalam keadaan rusak, dalam keadaan ini, bawalah alat ke pusat servis resmi.
24. Untuk menghindari segala resiko, bila kabel daya rusak, harus diganti oleh pembuat, pusat servis resmi atau orang dengan kualifikasi yang sama.
25. Alat ini didesain hanya untuk PENGGUNAAN RUMAH TANGGA dan tidak boleh digunakan untuk penggunaan komersial atau industrial.
26. Alat ini sesuai dengan pedoman 2006/95/EC dan EMC 2004/108/EC.
27. Perubahan apapun pada alat ini yang tidak diotorisasi oleh pembuat dapat mengakibatkan garansi pengguna dibatalkan.
28. Bila Anda memutuskan untuk membuang alat,

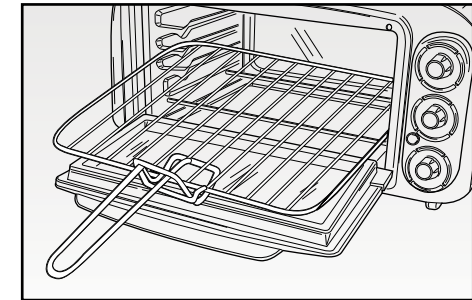


Fig. 2

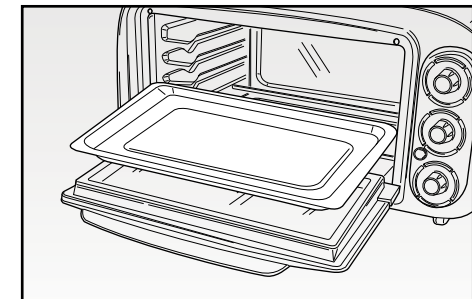


Fig. 3

kami sarankan Anda membuatnya tidak dapat dioperasikan dengan memutus kabel daya. Kami juga merekomendasikan bahwa setiap bagian yang dapat berbahaya dibuat menjadi tidak berbahaya, terutama untuk anak-anak, yang mungkin bermain dengan alat atau bagian-bagiannya.

29. Kemasan tidak boleh ditinggalkan dalam jangkaun anak-anak karena memiliki potensi bahaya.
30. Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan timer (pengatur waktu) eksternal atau sistem remote-control (kendali jarak jauh) yang terpisah.

JANGAN BUANG PETUNJUK PENGGUNAAN INI

DESKRIPSI ALAT (Fig. 1)

- A Gagang
- B Elemen pemanas
- C Pemanggang
- D Nampan tetesan
- E Level memasak
- F Badan alat
- G Tombol termostat
- H Tombol pemilih fungsi
- I Lampu temperatur
- J Tombol daya dan pengatur waktu
- K Garpu untuk memindah pemanggang dan nampan tetesan

PENGGUNAAN PERTAMA KALI

Jalankan siklus memasak kosong untuk menghilangkan bau dan asap dari pelapis pelindung bagian metal:

- Nyalakan oven dengan memutar tombol (H) ke simbol , atur temperatur ke maksimum dan pengatur waktu untuk 15 menit.
- Biarkan alat beroperasi dengan pintu terbuka di area yang berventilasi baik.

Selama pengoperasian ini, adalah umum ada asap keluar dari bagian metal dan bukaan samping. Setelah pengoperasian ini, sirkulasi udara dalam ruangan.

INSTRUKSI PENGGUNAAN

- Siapkan makanan untuk dimasak dengan menempatkan mereka pada pemanggang (C) atau pada nampan tetesan (D).
- Sambungkan alat pada sumber listrik dan gunakan tombol pemilih fungsi (H) untuk memilih jenis masakan yang diperlukan :

 Masak bagian atas (untuk gratin)

 Masak bagian bawah

 Masak dengan daya maksimal (atas dan bawah pada waktu yang bersamaan)

- Putar tombol termostat (G) dan atur temperatur yang diinginkan.
- Tempatkan pemanggang (C) dengan makanan yang sudah disiapkan sebelumnya kedalam oven pada level memasak yang diinginkan (E), dengan menggunakan garpu yang disediakan (M) (Fig. 2). Saat memasak makanan pada pemanggang (C), masukkan juga nampan tetesan (D) pada level yang lebih rendah (E) dari pemanggang (C) untuk menampung minyak masakan. Kami merekomendasikan menuangkan dua gelas air pada nampan tetesan (D) untuk menghindari asap, bau yang tidak sedap dan penumpukan. Bila makanan disiapkan di nampan tetesan (D), masukkan yang berikutnya kedalam oven (Fig. 3).

PENTING: Tempatkan makanan pada jarak minimum 2cm dari elemen pemanas atas.

- Gunakan tombol (L) untuk mengatur waktu untuk waktu memasak yang diperlukan. Pada tahap ini, oven mulai memasak dan lampu temperatur (I) menyala, dan akan mati saat mencapai temperatur yang ditentukan atau bila tombol (H) diatur ulang secara manual ke posisi .

PENTING: Awasi makanan selama proses memasak.

- Pada akhir waktu memasak, oven akan berhenti secara otomatis, mengeluarkan alarm atau saat waktu memasak yang ditentukan telah berakhir atau saat tombol (L) diatur ke .

- Lepaskan sambungan listrik, buka pintu dan pin-dahkan pemanggang (C) atau nampan tetesan (D) menggunakan sarung tangan oven yang sesuai atau garpu (M) yang sudah disediakan.

PEMBERSIHAN

- Pembersihan yang teratur mencegah asap dan bau tak sedap selama memasak.
- Selalu lap bersih bagian luar dengan spons lembab. Jangan gunakan produk yang bersifat abrasif karena dapat merusak lapisan cat.
- Jangan pernah menggunakan produk yang dapat merusak aluminium (deterjen semprot) untuk membersihkan permukaan bagian dalam dan jangan pernah mengikis sisi-sisi dengan benda tajam. Lap dengan spons lembab di akhir setiap penggunaan, saat oven sudah mendingin sepenuhnya.

PENTING: Seluruh bagian enamel harus dicuci dengan air sabun atau produk non-abrasif lainnya.

- Saat ada bagian yang berminyak atau berasap, kami merekomendasikan menghilangkan minyak dengan spons yang dicelup dalam air sabun hangat.

PENTING: Keringkan dengan kain lembut. Zat yang bersifat asam seperti jus lemon, sari tomat, cuka atau sejenisnya dapat merusak enamel, menghilangkan kilanya.

Resep / kuantitas	Derajat	Waktu	Fungsi
Daging panggang (1 Kg)	200°-230°	60 menit	
Ikan panggang (1 Kg.)	190°-210°	30-40 menit	
Sayuran panggang (500 gr.)	190°-210°	30-40 menit	
Brochette, sosis, daging potong (500 gr.)	190°-210°	30-45 menit	
Daging, sayuran dan ikan yang dibungkus (500 gr.)	190°-210°	30-45 menit	
Daging, sayuran dan ikan gratin (500 gr.)	230°	20-30 menit	
Pasta panggang-oven (1 Kg)	200°	20-30 menit	
Roti, pizza dan focaccia (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Kue, kue kering (500 gr.)	170°-180°	25-40 menit	
Biskuit, kue kecil (200 gr.)	170°	10-15 menit	

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

COD. 6255191900
Rev. 2 del 24/09/2020