

Ariete



Piekarnik

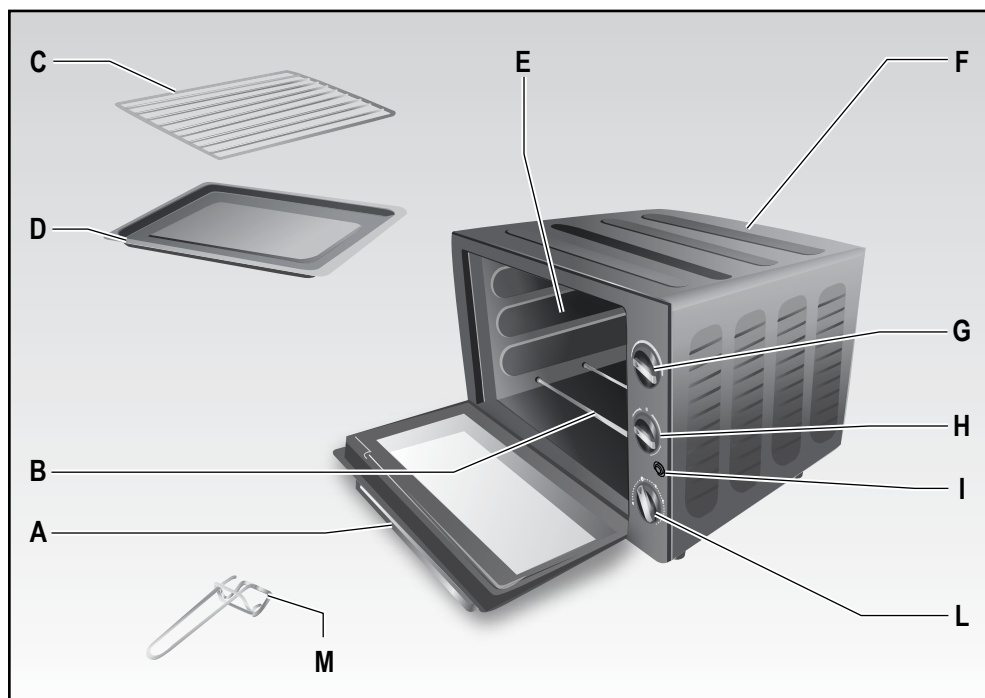


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

1. Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
2. Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.
3. Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
4. Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
5. Umieścić piekarnik na płaszczyźnie roboczej lub na meblu kuchennym, które wytrzymują temperaturę, co najmniej 90°C i pozostawić wolną przestrzeń nad nimi. Pod żadnym względem nie może być zabudowany lub zamocowany w meblu.
6. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
7. Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
8. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, lub którym nie została przekazana instrukcja dotycząca użytkowania, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom. Zabrania się wykonywania czynności czyszczenia i utrzymania przez dzieci, chyba że w wieku powyżej 8 lat i pod nadzorem osoby dorosłej.
9. Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
10. NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.
11. ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE, PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNCZYCH

CZĘŚCI.

12. Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
13. Wyjąć wszystkie akcesoria wewnętrzne, umyć i dokładnie osuszyć.
14. Nie przestawiać urządzenia, gdy jest włączone.
15. Nie zakrywać wewnętrznych części piekarnika folią aluminiową, aby nie uszkodzić poważnie działania termostatu.
16.  Podczas działania urządzenia części metalowe i szklane rozgrzewają się. Urządzenie obsługiwać, dotykając wyłącznie uchwytu na drzwiach.
17. Nie ustawiać żadnych przedmiotów na otwartych drzwiach.
18. Piekarnika używać wyłącznie do pieczenia lub podgrzewania artykułów.
19. Nie układać ścierek ani talerzy na urządzeniu.
20. Podczas używania urządzenia oprzeć je o ścianę.
21.  Unikać pozostawiania na powierzchniach substancji kwaśnych (sok z cytryny, ocet itp.). Pozostawione na dłużej kwaśne substancje, takie jak sok z cytryny, przecier pomidorowy, ocet i podobne, powodują matowienie lakieru.
22. Aby odłączyć wtyczkę należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.
23. Nie używać urządzenia, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub jeżeli urządzenie jest wadliwe: w takim przypadku należy dostarczyć urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
24. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego serwis obsługi technicznej albo przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w taki sposób, aby zapobiec każdemu rodzajowi ryzyka.
25. Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
26. Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2006/95/WE oraz EMC 2004/108/WE.
27. Ewentualne, nie zatwierdzone wyrażnie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz gwarancji.
28. W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.

29. Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
30. Produkt nie jest zasilany za pomocą timerów zewnętrznych lub za pomocą oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS URZĄDZENIA (Rys. 1)

- A Uchwyt ręczny
- B Grzałki
- C Krata
- D Blacha
- E Poziomy gotowania
- F Obudowa urządzenia
- G Pokrętko termostatu
- H Pokrętko wyłącznika funkcji
- I Kontrolka regulacji temperatury
- L Pokrętko włączenia i timer.
- M Uchwyt do wyjmowania kraty i blachy

PIERWSZE UŻYCIE

Wykonać cykl pieczenia „na pusto”, aby pozbyć się zapachu i dymów wydzielanych przez substancje zabezpieczające, nałożone na metalowe ścianki urządzenia:

- włączyć piekarnik, ustawiając pokrętko (H) na symbolu , ustawić temperaturę maksymalną oraz czasomierz na 15 minut;
- pozostawić pracujące urządzenie z otwartymi drzwiami w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Podczas tej czynności wydzielanie dymów przez metalowe ścianki i boczne prowadnice jest normalnym zjawiskiem. Po zakończeniu czynności, wywietrzyć pomieszczenie.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

- Przygotować potrawy do pieczenia i ustawić na kratce (C) lub włożyć na blachę (D).
- Wsunąć wtyczkę do gniazda prądu. Za pomocą pokrętła wyboru funkcji (H) wybrać żądany rodzaj pieczenia:

-  pieczenie od góry (do zapiekania);
-  pieczenie od dołu;
-  pieczenie z pełną mocą (od góry i od dołu jednocześnie);

- Obrócić pokrętkę termostatu (G), ustawiając żądaną temperaturę pieczenia.
- Umieścić w piekarniku kratę (C) z wcześniej przygotowanymi potrawami na żądanym poziomie pieczenia (E), posługując się w tym celu odpowiednim uchwytem (M) (rys. 2). Wsunąć również blachę (D) na poziom (E) niższy, niż krata (C), w celu gromadzenia tłuszczów. Zaleca się wlać na blachę (D) dwie szklanki wody, aby zapobiec wydzielaniu się dymu, nieprzyjemnych zapachów i tworzeniu osadów.

W przypadku, gdy potrawy zostały przygotowane na blasze (D), należy najpierw wsunąć do piekarnika kratę (C), a nad nią umieścić blachę (D) (rys. 3).

UWAGA: Potrawy umieszczać w odległości co najmniej 2 cm od grzałek górnych.

- Za pomocą pokrętki (L) ustawić czasomierz, zgodnie z żądanym czasem pieczenia. W tym momencie piekarnik rozpoczyna pieczenie i włącza się kontrolka regulacji temperatury (I). Kontrolka wyłącza się po osiągnięciu ustawionej temperatury albo po ręcznym ustawieniu pokrętki (L) w położeniu "0".

UWAGA: Nadzorować potrawę podczas pieczenia.

- Po zakończeniu czasu pieczenia, piekarnik wyłącza się automatycznie, emitując sygnał dźwiękowy.
- Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania i otworzyć drzwi. Aby uniknąć oparzenia, kratę (C) lub blachę (D) wysunąć używając odpowiednich rękawic kuchennych lub pozostającego na wyposażeniu uchwyty (M).

CZYSZCZENIE

- Regularne czyszczenie zapobiega tworzeniu się dymu i nieprzyjemnych zapachów podczas pieczenia.
- Blacha (D) i krata (C) mogą być myte letnią wodą z mydłem lub w zmywarce, na górnym poziomie.
- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej używać wilgotnej gąbki. Nie używać środków ściernych, które mogą uszkodzić lakier.
- Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych nie używać produktów powodujących korozję aluminium (detergenty w sprayu). Nie czyścić ścianek ostrymi lub tnącymi przedmiotami. Czyścić wilgotną gąbką po zakończeniu użytkowania, przed całkowitym schłodzeniem piekarnika.

UWAGA: Wszystkie lakierowane części należy czyścić wodą z mydłem lub innymi delikatnymi środkami.

- W przypadku plam tłuszczu lub wydzielania się dymu, tłuszcz usunąć za pomocą gąbki nasączonej ciepłą wodą z detergentem.

UWAGA: Osuszyć miękką ściereczką. Pozostawione na dłużej kwaśne substancje, takie jak sok z cytryny, przecier pomidorowy, ocet i podobne, powodują matowienie lakieru.

Receptury/iłości	Stopnie	Czasy	Funkcje
Smażone mięso (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	
Smażona ryba (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Zapiekane warzywa (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Szaszłyki, kielbasa, kawałki mięsa (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Mięso, warzywa, ryby w papilotach (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Mięso, warzywa, ryby zapiekane (500 g)	230°	20-30 min.	
Zapiekany makaron (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Chleb, pizza i focaccia (500 g)	230°	20-35 min.	
Torty, tarty (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Biszkopty, ciasteczka (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