

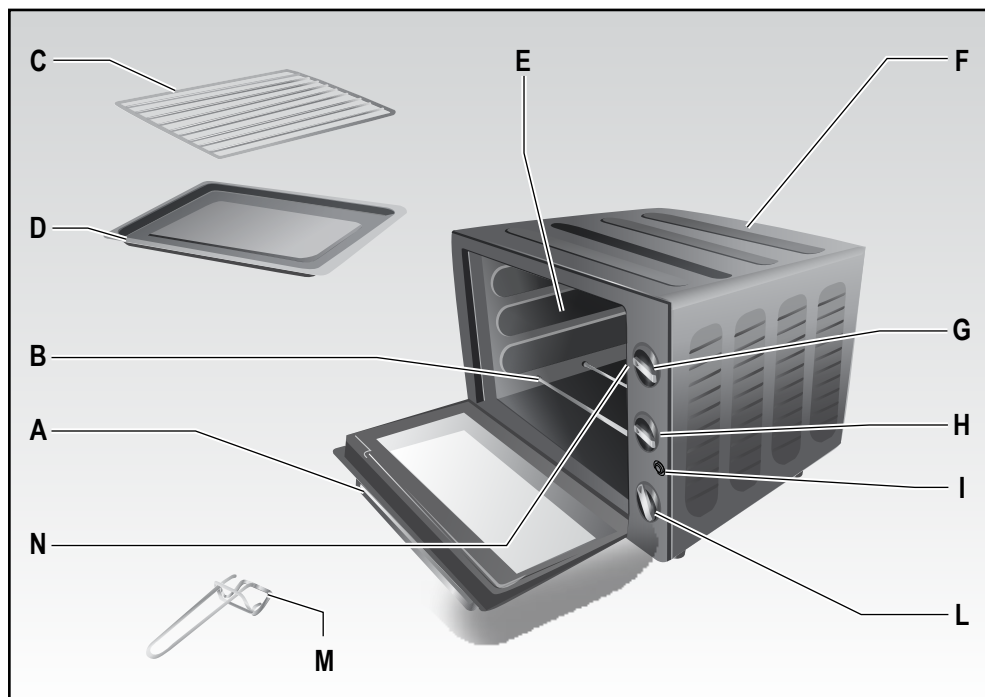
Ariete



Електропіч

CE

873 / 985 / 986



Мал. 1



Мал. 2



Мал. 3

ПРАВИЛА ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ НЕОБХІДНО ПРОЧИТАТИ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

Використовуючи електричні прилади необхідно виконувати такі запобіжні заходи:

1. Переконайтеся в тому, що напруга приладу збігається з напругою Вашої електричної мережі.
2. Не залишайте без нагляду включений в електричну мережу прилад; відключайте його після кожного використання.
3. Не ставте прилад поблизу джерел опалення або на їх поверхні.
4. При експлуатації ставити прилад тільки на горизонтальні і стійкі поверхні.
5. 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.
6. Не залишайте прилад під впливом атмосферних явищ (дощу, сонця і т.д.).
7. Електричний провід не повинен торкатися гарячих поверхонь.
8. Цей прилад не повинен використовуватися особами (включаючи дітей), що мають фізичні або розумові вади. Користувачі, які не мають досвіду роботи з цим приладом і яким не були дані інструкції щодо його використання, можуть виконувати дії тільки під суворим контролем особи, відповідальної за їх безпеку.
9. Необхідно стежити за дітьми і не дозволяти їм гратися з цим приладом.
10. НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС ПРИЛАДУ, ЕЛЕКТРИЧНУ ВИЛКУ І ДРІТ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ. ДЛЯ ЇХ ОЧИСТКИ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ТІЛЬКИ ВОЛОГУ ТКАНИНУ.
11. НАВІТЬ ЯКЩО ПРИЛАД ВИМКНЕНО, НЕОБХІДНО ВІД'ЄДНАТИ ВИЛКУ ДРОТУ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ РОЗЕТКИ, ПЕРШ НІЖ ЗБИРАТИ АБО РОЗБИРАТИ ЙОГО ДЕТАЛІ І БРАТИСЯ ДО ЧИЩЕННЯ.

12. Необхідно ретельно висушити руки, перш ніж натискати і регулювати кнопки приладу і доторкатися до вилки проводу та електричних деталей.

13. Вийняти всі внутрішні аксесуари, промити і висушити.

14. Не переміщати пристрій під час використання.

15. Не покривати внутрішню поверхню печі алюмінієвою фольгою, щоб уникнути серйозних порушень функціонування термостата.

16.  Під час роботи частини зі скла і металу сильно нагріваються: працювати,

торкаючись тільки до дверної ручки.

17. Нічого не ставте на відкриті дверцята.

18. Використовуйте піч тільки для приготування їжі.

19. Не кладіть рушники або тарілки на пристрій.

20. При використанні помістити прилад на стіну.

21.  Намагайтеся не залишати на поверхнях кислі речовини (лимонний сік, оцет, ...).

Кислотні речовини, такі як лимонний сік, томатна паста, оцет і т.

п., При тривалому контакті роз'їдають поверхню, роблячи її тьмяною.

22. При від'єднанні від електричної розетки братися руками безпосередньо за штепсель. Ніколи не тягнути за провід для того, щоб витягнути його.

23. Не використовуйте прилад в разі, якщо електричний провід і вилка пошкоджені, або ж сам прилад зіпсований. У цьому випадку зверніться до найближчого Спеціалізованого Сервісного Центру.

24. Якщо електричний провід пошкоджений, він повинен бути замінений Виробником або його Сервісним Центром, або ж іншою особою, що має належну кваліфікацію, щоб уникнути будь-якого типу ризику.

25. Прилад призначений ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ і не повинен використовуватися в виробничих або комерційних цілях.

26. Цей прилад відповідає директиві 2006/95 / ЕС і EMC 2004/108 / ЕС.

27. Внесені зміни в прилад, якщо вони чітко не визначені виробником, можуть призвести до втрати безпеки і гарантії його експлуатації з боку споживача.

28. 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.

29. Складові частини упаковки не повинні залишатися в місцях, доступних для дітей, так як вони можуть представляти джерело небезпеки.

30. Прилад не можна підключати через таймер або систему, що має дистанційне керування.

ЗБЕРЕГТИ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИС ПРИЛАДУ (Мал. 1)

- A Ручка
- B Електротени
- C Гриль
- D Деко
- E Рівні смаження
- F Корпус приладу
- G Ручка термостата
- H Ручка вибору функцій
- I Індикатор функціонування
- L Ручка включення і таймер
- M Виделка для вилучення решітки та деки
- N Внутрішня лампочка

ПРИ ПЕРШОМУ ВИКОРИСТАННІ

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

- Включіть піч, повернувши ручку на символ  , встановіть максимальну температуру і таймер на 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.

ІНСТРУКЦІЇ ДО ЗАСТОСУВАННЯ

- Готувати їжу на грилі (C) або на деці (D).
- Вставте вилку в розетку і за допомогою ручки вибору функцій (H) виберіть потрібний тип приготування:

-  верхнє смаження (для смаження в сухарях) ;
-  смаження знизу;
-  смаження на повній потужності (одночасно зверху і знизу);
-  приготування зверху з вентиляцією;
-  приготування знизу з вентиляцією;
-  приготування на повній потужності (верхня і нижня одночасно) з вентиляцією).

Примітка: Завдяки функції вентиляції, гаряче повітря забезпечує рівномірний розподіл тепла і дозволяє готувати їжу навіть на декількох рівнях без змішування запахів.

- Поверніть регулятор термостата (G) і встановіть бажану температуру приготування.
- Встановіть гриль (C) або деку (D) з раніше підготовленими продуктами в піч для приготування їжі на бажаний рівень (E), використовуючи спеціальну виделку (M) (Мал. 2).

Якщо їжа готується на грилі (C), вставте каплесборник (D) на рівні (E) під грилем (C) для збору жиру (Мал. 3). Рекомендується налити в каплесборник (D) 2 склянки води, щоб уникнути утворення диму, неприємних запахів і наростів. Якщо ви готуєте продукти на деці (D), необхідно спочатку встановити решітку (C) в піч, потім встановити на неї деко (D) (Мал.3).

УВАГА: Розміщувати продукти на відстані не менше 2 см від верхніх нагрівальних елементів

- За допомогою регулятора (L) встановити таймер в залежності від бажаного часу приготування. Тепер духовка починає роботу, загоряється світлодіод функціонування (I); він вимкнеться або коли автоматично закінчується заданий час приготування, або якщо регулятор (L) вручну встановлюється на "0".

При включенні печі, в залежності від типу обраного приготування, автоматично включається вентиляція. Вентильоване гаряче повітря забезпечує рівномірний розподіл тепла і гарантує жарку на декількох рівнях без змішування запахів.

УВАГА: Необхідно стежити за їжею в процесі приготування.

- Після закінчення часу приготування піч автоматично вимикається.
- Відключіть прилад від електромережі, відкрийте дверцята і, щоб не обпектись, вийміть гриль (C) або каплесборник (D), використовуючи кухонні рукавички, в першому випадку, або вилку (M).

ВНУТРІШНЯ ЛАМПОЧКА

При включенні печі за допомогою ручки включення / таймера (L) одночасно включається внутрішня лампочка (N), лампочка гасне автоматично або при закінченні заданого часу, або вручну установкою на «0» ручки (L).

Догляд

- Часте очищення запобігає появі диму і запахів при приготуванні їжі.
- Використовувати спеціальні кухонні рукавички, видалити піддон для крихт (M) і приступити до чищення. Встановити піддон на місце, під тенами (B) (Мал. 5).
- Деко (D), решітка (C), і піддон для крихт (M) можна мити у теплій мильній воді або в посудомийній машині на верхній полиці.
- Для очищення зовнішньої поверхні завжди користуйтеся вологою губкою.
- Уникайте використання абразивних матеріалів, які можуть пошкодити фарбу.
- Для очищення внутрішніх поверхонь ніколи не використовуйте засоби, що руйнують алюміній (миючі засоби-аерозолі), не шкрябайте стінки гострими або загостреними предметами. Очищати вологою губкою після кожного використання, попередньо повністю охолодивши піч.

УВАГА: Всі емальовані частини промивати мильною водою та іншими неабразивними засобами.

- При наявності жирових плям або слідів диму видалити жир губкою, просоченою теплою мильною водою.

УВАГА: Протерти бажано м'якою тканиною. Кислотні речовини, такі як лимон, томатна паста, оцет і т.п. ... Якщо їх надовго залишити на поверхні, вони можуть пошкодити емаль.

Рецепти/кількість	Градуси	Час	Опції.
Смажене м'ясо (1000 гр.)	200°-250°	60-80 хв.	
Смажена риба (1000 гр.)	190°-210°	30-40 хв.	
Запечені овочі (500 гр.)	190°-210°	30-40 хв.	
М'ясо на шампурі, ковбаски, шматочки м'яса (500 гр.)	190°-210°	30-45 хв.	
М'ясо, овочі, риба у фользі (500 гр.)	190°-210°	30-45 хв.	
М'ясо, овочі, риба гратин (500 гр.)	250°	20-30 хв.	
Паста в духовці (1000 гр.)	200°	20-30 хв.	
Хліб, піяя і фокаччи (500 гр.)	250°	20-35 хв.	
Торти і кростати (500 гр.)	170°-180°	25-40 хв.	
Печиво, дрібні кондитерські вироби (200 гр.)	170°	10-15 хв.	



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