

# ***Ariete***



## GranGusto 100

**МИНИ-ПЕЧЬ**  
***МИНИ-ПЕШ***

---

**CE EAC**

**980**

---

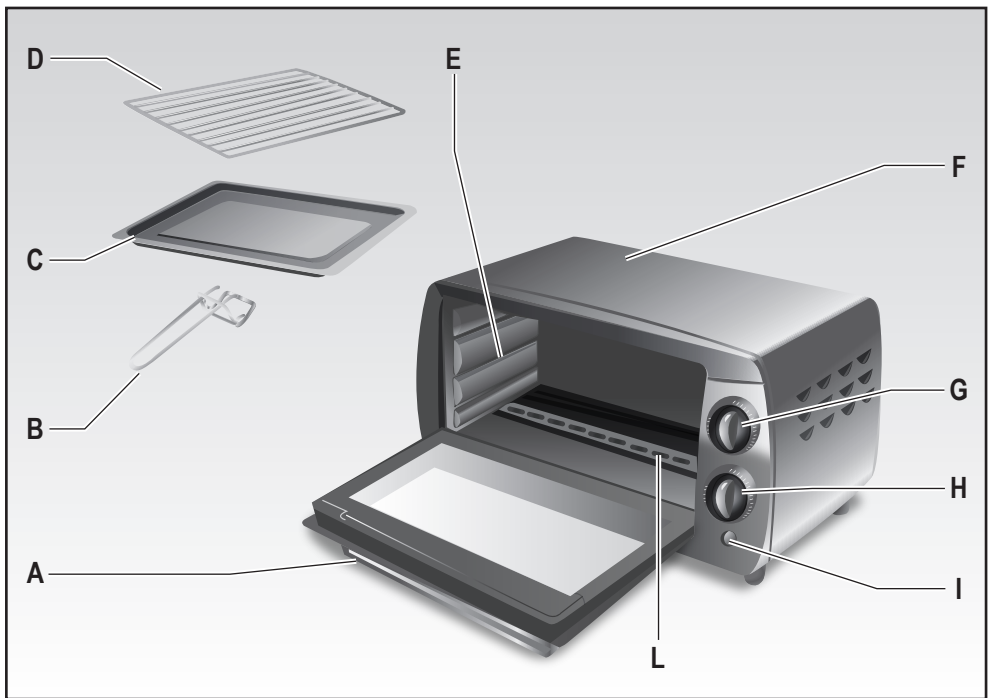


Fig. 1

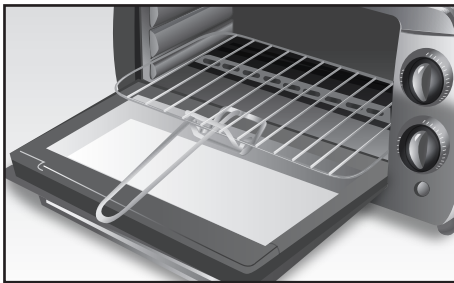


Fig. 2

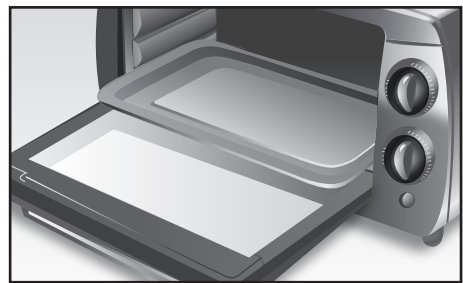


Fig. 3



Fig. 4



# 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 PANNO 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 Forchetta rimozione griglia e leccarda
- C Leccarda
- D Griglia
- E Livelli di cottura
- F Corpo dell'apparecchio
- G Manopola selezione temperatura
- H Manopola accensione e timer
- I Spia di pronto temperatura
- L Elementi riscaldanti

### 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 timer (H) su 15 minuti ed impostare la manopola (G) sulla temperatura più elevata;
- 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 (B) o all'interno della leccarda (C).
- Ruotare la manopola (G) impostando la temperatura di cottura desiderata.
- Posizionare la griglia (B) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno al livello di cottura (E) desiderato, utilizzando l'apposita forchetta (B) (Fig. 2).

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

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

- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola (H), selezionare il tempo di cottura in base all'alimento da cucinare. 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 (H) 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 togliere la griglia (B) o la leccarda (C) utilizzando l'apposita forchetta (B) o degli idonei guanti da cucina per evitare di bruciarsi.

## PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Il forno è dotato di uno sportello raccoglibriciole da pulire al termine di ogni cottura, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato: capovolgere l'apparecchio e, utilizzando l'apposito pomello, aprire il cassetto sollevandolo prima leggermente verso l'alto (Fig. 4). Pulirlo con una spugna umida e rimuovere gli eventuali residui di cibo, briciole, ecc...
- La leccarda (C) e la griglia (B) 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	Tempi	Temp.
Arrosti di carne (500 gr.)	30-40 min.	200°-230°
Arrosto di pesce (500 gr.)	15-20 min.	190°-210°
Verdure al forno (250 gr.)	15-20 min.	190°-210°
Spiedini, salsiccia, carne in pezzi (250 gr.)	15-22 min.	190°-210°
Carne, verdura, pesce al cartoccio (250 gr.)	15-22 min.	190°-210°
Carne, verdura, pesce gratin (250 gr.)	10-15 min.	230°
Pasta al forno (500 gr.)	10-15 min.	200°
Pane, pizza e focacce (250 gr.)	10-18 min.	230°
Torte, crostate (250 gr.)	13-20 min.	170°-180°
Biscotti, piccola pasticceria (100 gr.)	5-7 min.	170°

## 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 Fork to remove grill and drip pan
- C Drip pan
- D Grill
- E Cooking levels
- F Appliance body
- G Temperature selecting dial
- H Power on and timer dial
- I Temperature light
- L Heating elements

## 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 rotating the timer dial (H) to 15 minutes and set the dial (G) on the highest temperature;
- 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 food to be cooked by positioning it on the grill (B) or inside the drip pan (C).
- Turn the dial (G) to set the required cooking temperature.
- Place the grill (B) with the previously prepared food into the oven at the required cooking level (E), by using the suitable fork (B) (Fig. 2).

In case of food prepared in the drip pan (C), insert the grill (B) into the oven first, and then position the drip pan itself on it (C) (Fig. 3).

**WARNING:** Place food at a minimum distance of 2 cm. from the top heating elements.

- Plug in appliance and select cooking time according to food to be prepared by means of the dial (H). 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.

**WARNING:** Monitor food while 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 (B) or the drip pan (C) using the appropriate fork (B) or suitable oven gloves to prevent burns.

## CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- The oven has a crumb tray door which needs to be cleaned after every use, once the oven has cooled down completely: turn the appliance upside down and use the special knob to open the drawer, lifting it gently upwards (Fig. 4). Wipe clean with a damp sponge and remove any residues of food, crumbs, etc.

- The drip pan (C) and the grill (B) can be washed in warm soapy water or in the top rack of the dishwasher.
- 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	Times	Temp.
Meat roasts (500 g)	30-40 min.	200°-230°
Roast fish (500 g)	15-20 min.	190°-210°
Baked vegetables (250 g)	15-20 min.	190°-210°
Brochettes, sausage, chopped meats (250 g)	15-22 min.	190°-210°
Wrapped meat, vegetables and fish (250 g)	15-22 min.	190°-210°
Meat, vegetable, fish gratin (250 g)	10-15 min.	230°
Oven-baked pasta (500 g)	10-15 min.	200°
Bread, pizza and focaccia (250 g)	10-18 min.	230°
Cakes, pastries (250 g)	13-20 min.	170°-180°
Biscuits, small pastries (100 g)	5-7 min.	170°

# 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 SIMPLÉS 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.  Eviter 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 Fourchette extraction grille et lèche-frite
- C Plateau
- D Grille
- E Niveaux de cuisson
- F Corps de l'appareil
- G Poignée sélection température
- H Poignée mise en marche et minuterie
- I Témoin de température
- L Éléments chauffants

### 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 minuterie (H) sur 15 minutes et programmer la poignée (G) sur la température la plus élevée;
- 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

- Préparer les aliments à cuire en les positionnant sur la grille (B) ou à l'intérieur du lèche-frite (C).
- Tourner la poignée (G) en programmant la température de cuisson désirée.
- Positionner la grille (B) avec les aliments précédemment préparés, à l'intérieur du four au niveau de cuisson (E) désiré, en utilisant la fourchette (B) (Fig. 2). Si les aliments ont été préparés à l'intérieur du lèche-frite (C), il faut d'abord introduire la grille (B) à l'intérieur du four puis de poser le lèche-frite dessus (C) (Fig. 3).

**ATTENTION:** Positionner les aliments à une distance minimum de 2 cm. des résistances supérieures.

- Brancher la fiche dans la prise de courant et, à travers la poignée (H), sélectionner le temps de cuisson en fonction des aliments à cuire. 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 (H) est remise manuellement sur "0".

**ATTENTION:** Surveiller les aliments pendant la cuisson.

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

## NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évite la formation de la fumée et des mauvaises odeurs durant la cuisson.
- Le four est muni d'un portillon de récupération des miettes qui doit être nettoyé à la fin de chaque cuisson quand le four s'est entièrement refroidi: renverser le four en utilisant le pommeau spécialement conçu à cet effet, ouvrir le tiroir en le soulevant d'abord légèrement vers le haut (Fig. 4). Le nettoyer à l'aide d'une éponge humide et éliminer toute trace d'aliment, de miettes, etc.
- Le lèche-frite (C) et la grille (B) peuvent être lavés avec de l'eau tiède et du savon ou en lave-vaisselle, sur la clayette supérieure.
- 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	Temps	Temp.
Rôtis de viande (500 gr.)	30-40 min.	200°-230°
Poissons rôtis (500 gr.)	15-20 min.	190°-210°
Légumes au four (250 gr.)	15-20 min.	190°-210°
Brochettes, saucisses, viande en morceaux (250 gr.)	15-22 min.	190°-210°
Viande, légumes, poisson dans l'aluminium (250 gr.)	15-22 min.	190°-210°
Viande, légumes, poisson gratinés (250 gr.)	10-15 min.	230°
Pâtes au four (500 gr.)	10-15 min.	200°
Pain, pizza et galettes (250 gr.)	10-18 min.	230°
Tartes (250 gr.)	13-20 min.	170°-180°
Biscuits, petites pâtisseries (100 gr.)	5-7 min.	170°

## 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 aus 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 Gabel zum Ausheben von Gitter und Fettpfanne
- C Fettpfanne
- D Gitter
- E Schiene
- F Gehäuse
- G Temperaturwähler
- H Einschalt- Drehknopf und Timer-Einstellung
- I Kontrolllampe Temperatur
- L Heizwiderstände

## 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:

- Den Ofen durch Drehen des Timer- Drehknopfs (H) auf 15 Minuten einschalten und den Temperaturwähler (G) auf die höchste Temperatur einstellen;
- 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

- Die zu garenden Speisen auf das Gitter (B) oder in die Fettpfanne (C) geben.
- Den Temperaturwähler (G) auf die gewünschte Gartemperatur einstellen.
- Das Gitter (B) mit den vorbereiteten Speisen im Ofen in die gewünschte Schiene (E) einschieben. Dazu die zugehörige Gabel (B) verwenden (Abb. 2). Wenn die zu garenden Speisen dagegen in die Fettpfanne (C) gegeben wurden, muss zunächst das Gitter (B) in den Ofen eingeschoben und dann die Fettpfanne (C) darauf gestellt werden (Abb. 3).

**ACHTUNG:** Die Speisen müssen sich in einem Abstand von mindestens 2 cm von den oberen Heizwiderständen befinden.

- Den Stecker in die Steckdose stecken und anhand des Drehknopfs (H) je nach zu garenden Speisen die Garzeit 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 (H) von Hand auf "0" gestellt wird.

**ACHTUNG:** Die Speisen während des Garens überwachen.

- Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Ofen automatisch ab und gibt ein Tonsignal.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, die Tür öffnen und das Gitter (B) bzw. die Fettschale mithilfe der zugehörigen Gabel (B) oder mit geeigneten Küchenhandschuhen herausnehmen, um sich nicht zu verbrennen.

## REINIGUNG

- Häufige Reinigung verhindert die Entstehung von Rauch und üblen Gerüchen während des Backens.
- Der Ofen ist mit einem Krümel- Tableau ausgestattet, das nach jeder Verwendung gereinigt wer-

- den sollte, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist: drehen Sie das Gerät kopfüber und öffnen Sie mithilfe des Knopfs den Kasten, indem Sie ihn zunächst leicht anheben (Abb. 4). Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm und beseitigen Sie Speiserückstände, Krümel usw.
- Die Fettpfanne (C) und der Grillrost (B) können mit warmem Wasser und Seife oder im oberen Fach der Spülmaschine gewaschen werden.
  - 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	Backzeit	Temp.
Braten (500 gr.)	30-40 min.	200°-230°
Fisch (500 gr.)	15-20 min.	190°-210°
Gemüse (250 gr.)	15-20 min.	190°-210°
Schaschlik, Bratwurst, in Stücke geteiltes Fleisch (250 gr.)	15-22 min.	190°-210°
Fleisch, Gemüse, Fisch in Alufolie (250 gr.)	15-22 min.	190°-210°
Fleisch, Gemüse, Fisch überbacken (250 gr.)	10-15 min.	230°
Rohmudeln (500 gr.)	10-15 min.	200°
Brot, Pizza, Fladenbrot (250 gr.)	10-18 min.	230°
Torten, Kuchen (250 gr.)	13-20 min.	170°-180°
Kekse, Kleingebäck (100 gr.)	5-7 min.	170°

## **ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

### **LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.**

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. Situar el horno sobre un plano de trabajo o un mueble de cocina que soporte una temperatura de por lo menos 90°C y dejar un poco de espacio libre sobre él. En ningún caso se tiene que empotrar o introducir en un mueble.
6. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
7. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
8. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
9. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
10. **NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.**
11. **INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.**
12. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.

13. Sacar todos los accesorios internos, lavarlos y secarlos bien.
14. No transportar el aparato cuando esté en funcionamiento.
15. No recubrir las partes internas del horno con folios de aluminio para evitar perjudicar gravemente el funcionamiento del termostato.
16.  Durante el funcionamiento las partes metálicas y el vidrio están calientes: manejar el aparato tocando sólo el tirador de la puerta.
17. No dejar nada en la puerta cuando esté abierta.
18. Utilizar el horno solamente para cocer los alimentos.
19. No colocar paños ni platos sobre el aparato.
20. Apoyar el aparato en una pared durante el empleo.
21.  Evitar dejar sobre las superficies sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre...). Sustancias ácidas como el zumo de limón, salsa de tomate, vinagre y similares, si dejadas para largo tiempo, afectan el esmalte dejándolo desgastado.
22. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
23. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
24. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
25. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
26. Este aparato cumple la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC.
27. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
28. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
29. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
30. El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Manilla
- B Tenedor para sacar la rejilla y la grasera
- C Graspera
- D Rejilla
- E Niveles de cocción
- F Cuerpo del aparato
- G Pomo de selección de la temperatura
- H Pomo de encendido y temporizador
- I Testigo de temperatura lista
- L Elementos calentadores

### CON EL PRIMER EMPLEO

Efectuar un ciclo de cocción “a vacío” para quitar el olor y el humo que las sustancias protectoras presentes en las partes metálicas puedan desarrollar:

- encienda el horno girando el pomo temporizador (H) a 15 minutos y configure el pomo (G) a una temperatura más elevada;
- dejar funcionar el aparato con la puerta abierta en ambiente ventilado.

Durante esta operación es normal la emisión de humo de las partes metálicas y de las hendiduras laterales. Después de esta operación, ventilar el local.

### INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Prepare los alimentos a cocinar colocándolos en la rejilla (B) o en la grasera (C).
- Gire el pomo (G) configurando la temperatura de cocción deseada.
- Coloque la rejilla (B) con los alimentos anteriormente preparados, dentro del horno al nivel de cocción (E) deseado, utilizando el tenedor adecuado (B) (Fig. 2).  
Si los alimentos se han preparado dentro de la grasera (C), es necesario introducir primero la rejilla (B) en el horno y después colocarla sobre la misma grasera (C) (Fig. 3).

**ATENCIÓN:** Coloque los alimentos a una distancia mínima de 2 cm de las resistencias superiores.

- Conecte el enchufe en la toma de corriente y, mediante el pomo (H), seleccione el tiempo de cocción según el alimento a cocinar. Entonces el horno empieza la cocción y el testigo de temperatura lista (I) se ilumina; se apagará cuando se alcance la temperatura configurada o si el pomo (H) se lleva manualmente a la posición “0”.

**ATENCIÓN:** Vigile el preparado durante la cocción.

- Completado el tiempo de cocción el horno se detiene automáticamente, emitiendo una señal acústica.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente, abra la puerta y quite la rejilla (B) o la grasera (C) utilizando la horquilla (B) o guantes de cocina para evitar las quemaduras.

## LIMPIEZA

- Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- El horno cuenta con una puerta recogedora de migas que hay que limpiar cada vez que usemos el horno, después de que se haya enfriado completamente: volcar el aparato y mediante el pomo, abrir el cajón levantándolo primero ligeramente hacia arriba (Fig. 4). Limpiarlo con una esponja húmeda y eliminar posibles residuos de alimentos, migas, etc.
- La grasera (C) y la rejilla (B) se pueden lavar con agua tibia y jabón, o bien en el lavavajillas, en la parte superior.
- Para la limpieza de la superficie externa utilizar siempre una esponja húmeda. Evitar el empleo de productos abrasivos que puedan dañar la pintura.
- Para la limpieza de las superficies internas no utilizar nunca productos que corroan el aluminio (detergentes en pulverizador) y no rascar las paredes con objetos puntiagudos o cortantes. Limpiar con una esponja húmeda, después de cada empleo, después que el horno se haya enfriado completamente.

**ATENCIÓN:** Todas las partes esmaltadas se tienen que lavar con agua y jabón o con otros productos que no sean abrasivos.

- Cuando haya manchas de grasa o exhalaciones de humo, aconsejamos quitar la grasa con una esponja embebida con agua caliente enjabonada.

**ATENCIÓN:** Secar preferiblemente con un paño suave. Sustancias ácidas como el zumo de limón, conserva de tomate, vinagre y parecidos, si no se quitan rápidamente, perjudican el esmalte haciéndolo opaco.



Recetas/cantidades	Tiempos	Temp.
Asados de carne (500 gr)	30-40 min.	200°-230°
Asados de pescado (500 gr)	15-20 min.	190°-210°
Verduras al horno (250 gr)	15-20 min.	190°-210°
Pinchos, longanizas, carne a trozos (250 gr)	15-22 min.	190°-210°
Carne, verdura, pescado al cartoccio (250 gr)	15-22 min.	190°-210°
Carne, verdura, pescado gratinado (250 gr.)	10-15 min.	230°
Lasañas (500 gr)	10-15 min.	200°
Pan, pizza y focacce (hogazas) (250 gr)	10-18 min.	230°
Tartas, crostatas (250 gr)	13-20 min.	170°-180°
Galletas, pequeña pastelería (100 gr)	5-7 min.	170°

## **ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES**

### **LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.**

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Apoie o forno numa superfície de trabalho ou numa bancada de cozinha que possa suportar uma temperatura de pelo menos 90°C, deixando um espaço livre em cima do forno. O forno não pode ser encastrado ou colocado dentro de um móvel.
6. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
7. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
8. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
9. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
10. **NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.**
11. **MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.**

12. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
13. Retire todos os acessórios, lave-os e enxugue-os bem.
14. Não transporte o aparelho se estiver em funcionamento.
15. Não cubra as partes internas do forno com folha de alumínio, caso contrário poderá danificar gravemente o funcionamento do termóstato.
16.  Durante o funcionamento, as partes metálicas e as de vidro aquecem: use sempre o puxador da porta.
17. Não apoie nada na porta do forno quando estiver aberta.
18. Use o forno somente para alimentos.
19. Não coloque panos de cozinha nem pratos em cima do aparelho.
20. Encoste o aparelho numa parede durante o uso.
21.  Evite que a superfície do forno entre em contacto com substâncias ácidas (limão, vinagre,...). Ácidos, como sumo de limão, molho de tomate, vinagre ou similar, se não forem limpos rapidamente, podem danificar o interior, tornando-o opaco.
22. Para retirar a ficha da tomada, segure directamente na ficha e nunca a puxe pelo cabo.
23. Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
24. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
25. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
26. Este aparelho está em conformidade com a directiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
27. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
28. Caso decida descartar o aparelho como lixo, recomendamos que o deixe inoperante cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que torne inócuas as partes do aparelho que possam representar perigo, especialmente para as crianças que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.



29. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
30. O produto não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados controlados à distância.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

### **DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig.1)**

- A Puxador
- B Garfo para a remoção da grelha e do tabuleiro
- C Tabuleiro de gordura
- D Grelha
- E Níveis de cozedura
- F Corpo do aparelho
- G Botão de seleção da temperatura
- H Botão de ligação e temporizador
- I Led de temperatura atingida
- L Elementos de aquecimento

### **NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

Efectue um ciclo de cozedura “em vazio” de maneira a remover o cheiro e o fumo que as substâncias de protecção, presentes nas partes metálicas, tendem a provocar:

- ligue o forno rodando o temporizador (H) para 15 minutos e coloque o botão (G) na temperatura mais elevada;
- deixe o forno funcionar com a porta aberta em local arejado.

Durante esta operação é normal que saia algum fumo das partes metálicas e das fendas laterais. Depois de terminar, areje o local.

### **MODO DE USO**

- Prepare os alimentos a cozer, posicionando-os ou na grelha (B) ou no tabuleiro (C).
- Rode o botão (G) programando a temperatura de cozedura desejada.
- Posicione a grelha (B) com os alimentos já preparados dentro do forno no nível de cozedura (E) desejado, utilizando o garfo (B) (Fig. 2).

No caso de alimentos preparados no tabuleiro (C), é necessário antes colocar a grelha (B) no forno e depois colocar o tabuleiro sobre ela (C) (Fig. 3).

**ATENÇÃO:** Posicione os alimentos a uma distância mínima de 2 cm das resistências superiores.

- Ligue o forno à tomada de corrente e, pelo botão (H), selecione o tempo de cozedura com base no alimento a cozer. Agora o forno começa a aquecer e o led de temperatura (I) acende-se, apagando-se quando a temperatura programada for atingida ou se o botão (H) for rodado manualmente para a posição “0”.

**ATENÇÃO:** Vigie o preparado durante a cozedura.

- Terminado o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente, emitindo um sinal acústico.
- Desligue o forno da tomada, abra a porta e retire a grelha (B) ou o tabuleiro (C) utilizando o garfo (B) ou luvas de cozinha para evitar queimaduras.

## LIMPEZA

- Uma limpeza frequente evita formação de fumos e maus odores durante a cozedura.
- O forno inclui uma placa de recolha de migalhas que deve ser limpa no fim de cada ciclo de cozedura, com o forno já frio: vire o aparelho e extraia a placa, pelo botão apropriado, puxando-a ligeiramente para cima (Fig.4). Limpe a placa com uma esponja húmida e remova os eventuais resíduos de alimento, migalhas, etc...
- O tabuleiro (C) e a grelha (B) podem ser lavados em água morna e detergente ou na lava-loiça, no cesto superior.
- Para a limpeza da superfície externa, use sempre uma esponja húmida. Evite usar produtos abrasivos que podem danificar a superfície e remover a tinta.
- Para a limpeza das superfícies internas, não use produtos que podem corroer o alumínio (detergentes em spray) e não raspe as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes. Limpe o interior do forno com uma esponja no fim de cada utilização e com o forno já completamente frio.

**ATENÇÃO:** Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas com água e detergente neutro ou produtos não abrasivos.

- No caso de manchas de gordura ou exalações de fumos, aconselhamos remover a gordura com uma esponja embebida em água quente e detergente.

**ATENÇÃO:** Enxugue a superfície preferivelmente com um pano limpo e macio. Substâncias ácidas, como sumo de limão, de laranja, vinagre, polpa de tomate, etc, se permanecerem por muito tempo em contacto com a superfície do forno podem danificar o esmalte e deixá-lo opaco.



Receitas/quantidade	Tempo	Temp.
Carne assada (500 gr.)	30-40 min.	200°-230°
Peixe assado (500 gr.)	15-20 min.	190°-210°
Legumes no forno (250 gr.)	15-20 min.	190°-210°
Espetos, salsichas frescas, carne em pedaços (250 gr.)	15-22 min.	190°-210°
Carne, legumes, peixe enrolado em papel de alumínio (250 gr.)	15-22 min.	190°-210°
Carne, legumes, peixe gratinado (250 gr.)	10-15 min.	230°
Massa no forno (500 gr.)	10-15 min.	200°
Pão, pizza, focaccia e tortas salgadas (250 gr.)	10-18 min.	230°
Bolos e tortas doces (250 gr.)	13-20 min.	170°-180°
Biscoitos e bolinhos (100 gr.)	5-7 min.	170°

## **BELANGRIJKE AANWIJZINGEN**

### **VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.**

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Zet de oven op een werktafel of een keukenmeubel dat een temperatuur van tenminste 90°C kan verdragen en laat een beetje ruimte vrij boven de oven. De oven mag in geen enkel geval ingebouwd of in een meubel geplaatst worden.
6. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
7. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
8. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinderen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder geval alleen onder toezicht van volwassenen.
9. Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
10. DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
11. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
12. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.

13. Verwijder alle accessoires uit de oven, reinig ze en droog ze goed af. .
14. Het apparaat niet verplaatsen als het in werking staat.
15. De binnenkanten van de oven niet bedekken met aluminium folie om te voorkomen dat de functie van de thermostaat ernstig wordt beschadigd.
16.  Tijdens de werking zijn de metalen onderdelen en het glas warm: bij het gebruik van het apparaat alleen het handvat van het deurtje openen.
17. Zet niets op het deurtje als het open staat.
18. Gebruik de oven alleen voor het bakken van etenswaren.
19. Geen vaatdoeken of borden bovenop het apparaat zetten.
20. Het apparaat tegen een wand aanzetten tijdens het gebruik.
21.  Voorkom dat de oppervlaktes in aanraking komen met zuren (citroensap, azijn, ...). Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke lang achterlaten omdat ze het oppervlak en de glans kunnen aantasten.
22. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
23. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
24. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
25. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
26. Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
27. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
28. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
29. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.
30. Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzonderlijk systeem met afstandbediening.

## DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A Handvat
- B Vork verwijderen rooster of lekbak
- C Lekbak
- D Rooster
- E Bakniveau's
- F Basis van het apparaat
- G Knop temperatuuregelaar
- H Startknop en timer
- I Verklikker temperatuur klaar
- L Verwarmingselementen

### EERSTE GEBRUIK

Voer een bakcyclus "leeg" uit zodat de geur en de rook die wordt veroorzaakt door de beschermende stoffen die op de metalen wanden aanwezig zijn worden verwijderd:

- Zet de oven aan door de timerknop (H) op 15 minuten te zetten en de temperatuurknop (G) op de hoogste temperatuur;
- laat het apparaat werken met het deurtje open en in een goed geluchte ruimte.

Tijdens deze handeling is normaal dat er rook uit van de metalen onderdelen afkomt en uit de openingen aan de zijkant. Na deze handeling de ruimte goed luchten.

### GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- De etenswaren die gebakken moeten worden voorbereiden op het rooster (B) of op de lekbak (C).
- Draai de knop (D) op de gewenste baktemperatuur.
- Plaats het rooster (B) met de van te voren bereide gerechten, in de oven op het gewenste bakniveau (E) met behulp van de speciale vork (B) (Fig. 2).  
Als de etenswaren in de lekbak (C) zijn voorbereid, zet eerst het rooster (D) in de oven en plaats hier vervolgens de lekbak (C) (Fig. 3).

**LET OP:** Plaags de etenswaren op een afstand van minimaal 2 cm van de bovenste verwarmingselementen.

- Steek de stekker in een stopcontact en kies de gewenste baktijd, met de knop (H), op basis van de etenswaren die gebakken moeten worden. Op dit moment begint de oven met het bakken en de verklikker temperatuur klaar (I) gaat branden; de verklikker gaat uit als de gewenste temperatuur is bereikt of als de temperatuurknop (H) handmatig op de positie "0" wordt gezet.

**LET OP:** Controleer de etenswaren tijdens het bakken.

- Als het bakken klaar is stopt de oven automatisch en laat een geluidssignaal horen.
- Trek de stekker uit het stopcontact, open het deurtje en verwijder het rooster (B) of de lekbak met de speciale vork (B) of met geschikte keukenhandschoenen om te voorkomen dat u zicht verbrand

## REINIGEN

- Het regelmatig reinigen van de oven voorkomt rook en narige geuren tilde het bakken.
- De oven beschikt over een deurtje voor het opvangen van de kruimels dat gereinigd moet worden iedeer keer nadat de oven is gebruikt en nadat ze helemaal is afgekoelt: zet het apparaat op de kop en, met de speciale knop open de lade en hef hem iets naar boven op (Fig. 4). Reinig hem met een een vochtige spons en verwijder de eventuele etensresten, kruimels enz...
- De lekbak (C) en het rooster (B) kunnen met lauw water en zeep gereinigd worden of in de vaatwasmachine in het bovenste rooster.
- Voor het reinigen van de buitenkant gebruik altijd een vochtige spons.  
Geen schuurmiddelen gebruiken die de lak kunnen beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van de binnenkanten nooit producten die het aluminium kunnen ver-roesten (reinigingsmiddelen in spuitbussen) en de wanden niet bekrassen met scherp of puntige voorwerpen. Reinig de binnenkant met een vochtige spons, na het gebruik en nadat de oven helemaal is afgekoeld.

**PAS OP:** Alle gelakte onderdelen mogen alleen gereinigd worden met water en zeep of andere production die niet schuren.

- Als er vetvlekken aanwezig zijn kan er rook ontstaan, wij randen aan om het vet te verwijderen met een met warm water en zeep bedrenkt spons.

**PAS OP:** Het liefst met een zachte doek afdrogen. Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke kunnen de lak aantasten en deze mat maken.

Recept/hoeveelheid	Tijden	Temp.
Vleesroulade (500 gr.)	30-40 min.	200°-230°
Visroulade (500 gr.)	15-20 min.	190°-210°
Groente uit de oven (250 gr.)	15-20 min.	190°-210°
Vleesspiesen, worstjs, stukjes vlees (250 gr.)	15-22 min.	190°-210°
Vlees, groente, vis gestoofd (250 gr.)	15-22 min.	190°-210°
Vlees, groente, vis gratin (250 gr.)	10-15 min.	230°
Pasta uit de oven (500 gr.)	10-15 min.	200°
Brood, pizza, brrrodjes (250 gr.)	10-18 min.	230°
Taarten (250 gr.)	13-20 min.	170°-180°
Koekjes, kleine zoetigheden (100 gr.)	5-7 min.	170°



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Τοποθετήστε το φούρνο σε μια επιφάνεια εργασίας ή σε ένα έπιπλο κουζίνας που αντέχει μια θερμοκρασία τουλάχιστον 90°C και αφήστε λίγο χώρο ελεύθερο από πάνω του. Δεν πρέπει σε καμιά περίπτωση να εντοιχιστεί ή να ενσωματωθεί σε κάποιο έπιπλο.
6. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
7. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
8. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας ίσης ή μεγαλύτερης των 8 ετών. Άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηρικές ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, ή θα πρέπει πρώτα να ενημερωθούν κατάλληλα πώς να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή σε συνθήκες ασφαλείας και με επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Απαγορεύεται στα μικρά παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν μπορούν να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν έχουν ηλικία μεγαλύτερη των 8 ετών και, σε κάθε περίπτωση, υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα.
9. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από την πρόσβαση παιδιών ηλικίας μικρότερης των 8 ετών.
10. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
11. ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.

12. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
13. Αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα, πλύνετε τα και στεγνώστε τα καλά.
14. Μη μεταφέρετε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
15. Μην καλύπτετε τα εσωτερικά μέρη του φούρνου με αλουμινοχαρτο προς αποφυγήν σοβαρών βλαβών στη λειτουργία του ρυθμιστή θερμοκρασίας.
16.  Κατά τη χρήση, τα μεταλλικά μέρη και το γυαλί είναι θερμά. Χειρίζεστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας μόνον τη χειρολαβή της πόρτας.
17. Μην ακουμπάτε τίποτε στο πορτάκι όταν είναι ανοιχτό.
18. Χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνον για το ψήσιμο τροφών.
19. Μην τοποθετείτε πανιά και πιάτα επάνω στη συσκευή.
20. Ακουμπήστε τη συσκευή σε ένα τοίχο κατά τη χρήση.
21.  Αποφεύγετε να αφήνετε στις επιφάνειες όξινες ουσίες (χυμό λεμονιού, ξύδι,...). Όξινες ουσίες όπως χυμός λεμονιού, πάστα ντομάτας, ξύδι και παρόμοια, αν αφεθούν επί μακρόν, προσβάλουν την επιφάνεια κάνοντάς την θολή.
22. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
23. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ΄ αυτή τη περίπτωση πηγαίνετε την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
24. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
25. Η συσκευή έχει επισημανθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
26. Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/EC και EMC 2004/108/EC.
27. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
28. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή,



συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.

29. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
30. Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- A Χειρολαβή
- B Πηρούνα απόσπασης σχάρας και δίσκου λιπών
- C Δίσκος
- D Σχάρα
- E Βαθμίδες ψησίματος
- F Σώμα της συσκευής
- G Κουμπί επιλογής θερμοκρασίας
- H Κουμπί ανάμματος και χρονοδιακόπτης
- I Ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας
- L Θερμαντικά στοιχεία

### ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πραγματοποιήστε έναν κύκλο ψησίματος “εν κενώ” κατά τρόπον ώστε να απομακρυνθούν η οσμή και ο καπνός που μπορεί να αναπτύξουν οι προστατευτικές ουσίες που βρίσκονται στα μεταλλικά μέρη:

- ανάψτε το φούρνο στρέφοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη (H) στα 15 λεπτά και τοποθετήστε το κουμπί (G) στην υψηλότερη θερμοκρασία.
- αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει με το πορτάκι ανοιχτό σε αεριζόμενο χώρο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας είναι φυσιολογική η εκπομπή καπνού από τα μεταλλικά μέρη και τις πλαϊνές σχισμές. Μετά από αυτή τη διαδικασία, αερίστε το χώρο.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Ετοιμάστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε τοποθετώντας τα ή στη σχάρα (D) ή στο εσωτερικό του δίσκου (C).
- Στρέψατε το κουμπί (G) επιλέγοντας την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.
- Τοποθετήστε τη σχάρα (D) με τα τρόφιμα που ετοιμάσατε προηγουμένως, στο εσωτερικό του φούρνου στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος (E), χρησιμοποιώντας την ειδική πηρούνα (B) (Εικ. 2). την περίπτωση που προετοιμάσατε τα τρόφιμα στο εσωτερικό του δίσκου (C), είναι αναγκαίο να βάλετε πρώτα τη σχάρα (D) στο εσωτερικό του φούρνου και στη συνέχεια να τοποθετήσετε επάνω το ίδιο το ταψί (C) (Εικ. 3).

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε μια απόσταση τουλάχιστον 2 εκ. από τις επάνω αντιστάσεις.

- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και μέσω του κουμπιού (H), επιλέξτε τη θερμοκρασία ψησίματος με βάση τα τρόφιμα που θα ψήσετε. Σε αυτό το σημείο ο φούρνος αρχίζει το ψήσιμο και η ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας (I) φωτίζεται. Θα σβήσει ή όταν θα επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία ή αν το κουμπί (H) στραφεί χειροκίνητα στη θέση "0".

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Επιβλέπετε το παρασκεύασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

- Αφού εκπνεύσει ο χρόνος ψησίματος, ο φούρνος σταματάει αυτόματα, εκπέμποντας ένα ηχητικό σήμα.
- Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε τη σχάρα (D) ή το ταψί (C) χρησιμοποιώντας την ειδική πηρούνα (B) ή ειδικά γάντια κουζίνας για την αποφυγή εγκαυμάτων.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ένας συχνός καθαρισμός βοηθά στην αποφυγή σχηματισμού καπνών και άσχημων οσμών κατά το ψήσιμο.
- Ο φούρνος είναι εφοδιασμένος με μια θυρίδα περισυλλογής ψίχουλων που πρέπει να καθαρίζεται στο τέλος κάθε ψησίματος και αφού έχει κρυώσει εντελώς ο φούρνος. Αναποδογυρίστε τη συσκευή και, χρησιμοποιώντας το ειδικό πόμολο, ανοίξτε το συρτάρι σηκώνοντάς το πρώτα ελαφρά προς τα επάνω (Εικ. 4). Καθαρίστε το με ένα υγρό σφουγγάρι και απομακρύνετε ενδεχόμενα κατάλοιπα τροφών, ψίχουλα, κλπ...
- Ο δίσκος (C) και η σχάρα (B) μπορούν να πλυθούν σε χλιαρό νερό και σαπούνι, ή στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι.
- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών, χρησιμοποιείτε πάντα ένα υγρό σφουγγάρι. Αποφεύγετε τη χρήση αποξεστικών προϊόντων που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην επένδυση.
- Για τον καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών μην χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα που διαβρώνουν το αλουμίνιο (απορρυπαντικά σε φιαλίδια σπρέι) και μην ξύνετε τα τοιχώματα με αιχμηρά και κοφτερά αντικείμενα. Καθαρίστε με ένα υγρό σφουγγάρι, στο τέλος κάθε χρήσης, αφού έχει κρυώσει εντελώς ο φούρνος.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όλα τα εμαγιέ μέρη πρέπει να πλένονται με νερό και σαπούνι ή άλλα μη λειαντικά προϊόντα.

- Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους ή αναθυμιάσεις καπνού, σας συνιστούμε να αφαιρέσετε τα λίπη με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε ζεστό νερό και σαπούνι.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Στεγνώστε κατά προτίμηση με ένα μαλακό πανί. Όξινες ουσίες όπως χυμός λεμονιού, πάστα ντομάτας, ξύδι και συναφή, αν αφεθούν επί μακρόν, προσβάλλουν το εμαγιέ κάνοντάς το θολό.

<b>Συνταγές/ποσότητα</b>	<b>Χρόνοι</b>	<b>Θερμοκρασίες</b>
Κρέας ψητό (500 γρ.)	30-40 λεπ.	200°-230°
Ψάρι ψητό (500 γρ.)	15-20 λεπ.	190°-210°
Χορταρικά στο φούρνο (250 γρ.)	15-20 λεπ.	190°-210°
Σουβλάκια, λουκάνικα, κρέας σε κομμάτια (250 γρ.)	15-22 λεπ.	190°-210°
Κρέας, λαχανικά, ψάρι αλ καρτόσιο (250 γρ.)	15-22 λεπ.	190°-210°
Κρέας, λαχανικά, ψάρι αλ γρατέν (250 γρ.)	10-15 λεπ.	230°
Λαζάνια στο φούρνο (500 γρ.)	10-15 λεπ.	200°
Ψωμί, πίτσα και φοκάτσια (250 γρ.)	10-18 λεπ.	230°
Τούρτες, πασταφλόρες (250 γρ.)	13-20 λεπ.	170°-180°
Μπισκότα, μικρή ζαχαροπλαστική (100 γρ. )	5-7 λεπ.	170°



## ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. 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.
6. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
7. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
8. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
9. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
10. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
11. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
12. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулиро-

вать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.

13. Вынуть все внутренние аксессуары, промыть и высушить.
14. Не перемещать устройство во время использования.
15. Не покрывать внутреннюю поверхность печи алюминиевой фольгой во избежание серьезных нарушений функционирования термостата.
16.  Во время работы части из стекла и металла сильно нагреваются: работать, прикасаясь только к дверной ручке.
17. Ничего не ставьте на открытую дверцу.
18. Используйте печь только для приготовления пищи.
19. Не кладите полотенца или тарелки на устройство.
20. При использовании поместить прибор на стену.
21.  Старайтесь не оставлять на поверхностях кислые вещества (лимонный сок, уксус, ...). Кислотные вещества, такие как лимонный сок, томатная паста, уксус и т. п., при длительном контакте разъедают поверхность, делая ее тусклой.
22. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
23. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
24. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
25. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
26. Этот прибор соответствует директиве 2006/95/ЕС и EMC 2004/108/ЕС.
27. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
28. 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.

29. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
30. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.

## СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- A Ручка
- B Вилка для извлечения гриля и противня
- C Противень
- D Решетка
- E Уровни готовки
- F Корпус прибора
- G Ручка выбора температуры
- H Ручка включения и таймер
- I Индикатор нагрева
- L Нагревательные элементы

### ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Выполнить «холостой» цикла жарки, чтобы удалить запахи и дым, производимые защитными веществами, находящимися на металлических деталях:

- Включите печь, повернув ручку таймера (H) до отметки 15 минут и установите ручку выбора температуры (G) на максимальную температуру;
- 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.

### ИНСТРУКЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ

- Подготовьте продукты для приготовления, поместив их на решетку (B) или на противень (C).
- Поверните ручку (G), установив ее на желаемую температуру готовки.
- Установите решетку (B) с предварительно подготовленными продуктами в печь на нужный уровень (E), используя специальную вилку (B) (Рис. 2).

Если Вы готовите продукты на противне (C), необходимо сначала установить решетку (B) в печь, а затем установить на нее противень (C) (Рис. 3).

**ВНИМАНИЕ:** Помещайте продукты на расстоянии не менее 2 см от верхних нагревательных элементов.

- Включите вилку в электрическую розетку и при помощи ручки (H) выберите время готовки продукта. В этот момент начнется готовка и индикатор нагрева (I) загорится; индикатор выключится по достижении заданной температуры или если ручка (H) будет перемещена вручную в положение "0".

**ВНИМАНИЕ:** Следите за продуктами в процессе готовки.

- По истечении времени готовки, печь выключается автоматически, издав звуковой сигнал.

- Выключите вилку из электрической розетки, откройте дверцу и вытащите решетку (B) или противень (C), используя специальную вилку (B) или кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.

## УХОД

- Частая очистка предотвращает появление дыма и запахов при приготовлении пищи.
- Печь оснащена дверцей для сбора крошек, которые следует удалять после каждой жарки, когда печь полностью остыла: перевернуть прибор и с помощью регулятора открыть лоток, поднимая его слегка вверх (рис. 4). Протрите влажной губкой и удалите остатки пищи, крошки и т.д.
- Противень (C) и гриль (B) можно мыть в теплой мыльной воде или посудомоечной машине на верхней полке.
- Для очистки внешней поверхности всегда пользуйтесь влажной губкой. Избегайте использования абразивные материалы, которые могут повредить краску.
- Для очистки внутренних поверхностей никогда не используйте средства, разрушающие алюминий (моющие средства- аэрозоли), не скребите стенки острыми или заостренными предметами. Очищать влажной губкой после каждого использования, предварительно полностью охладив печь.

**ВНИМАНИЕ:** Все эмалированные части промывать мыльной водой и другими неабразивными средствами.

- При наличии жировых пятен или следов дыма удалить жир губкой, пропитанной теплой мыльной водой.

**ВНИМАНИЕ:** Протереть желательно мягкой тканью. Кислотные вещества, такие как лимон, томатная паста, уксус и т.п., если их надолго оставить на поверхности, разъедают эмаль, делая ее непрозрачной.

Рецепты/количество	Время	Темп.
Жареное мясо (500 гр.)	30-40 мин.	200°-230°
Жареная рыба (500 гр.)	15-20 мин.	190°-210°
Запеченные овощи (250 гр.)	15-20 мин.	190°-210°
Мясо на шампуре, колбаски, кусочки мяса (250 гр.)	15-22 мин.	190°-210°
Мясо, овощи, рыба в фольге (250 гр.)	15-22 мин.	190°-210°
Мясо, овощи, рыба гратин (250 гр.)	10-15 мин.	230°
Паста в духовке (500 гр.)	10-15 мин.	200°
Хлеб, пияя и фокаччи (250 гр.)	10-18 мин.	230°
Торты и кростаты (250 гр.)	13-20 мин.	170°-180°
Печенье, мелкие кондитерские изделия (100 гр.)	5-7 мин.	170°

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

220-240V ~ 50/60Hz 800W - I - IPX0

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



## تنبيهات مهمة

### اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

- يجب التقيد ببعض الإحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:
١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
  ٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
  ٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
  ٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
  ٥. ضع الفرن فوق سطح العمل أو فوق قطعة أثاث في المطبخ يمكنها أن تتحمل درجة حرارة ٩٠ درجة مئوية على الأقل و اترك فوقه القليل من المساحة الفارغة. لا يجب مطلقا استخدام الفرن بتثبيته أو إدخاله في إحدى قطع الأثاث.
  ٦. لا تتركوا الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
  ٧. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
  ٨. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة و المعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف و صيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن ٨ سنوات و في جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
  ٩. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
  ١٠. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس و سلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
  ١١. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة و قبل التنظيف.
  ١٢. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، و قبل لمس القابس و التوصيل الكهربائي.
  ١٣. انزع كل الوحدات التكميلية، ثم اغسلها وجففها بعناية.
  ١٤. لا تقم بنقل الجهاز أثناء التشغيل.
  ١٥. لا تغطي الأجزاء الداخلية للفرن بأوراق الألومونيوم حتى تتفادى الإضرار بشكل خطير بتشغيل وحدة ضبط الحرارة (الترموستات).
  ١٦. أثناء التشغيل تكون الأجزاء المعدنية ساخنة وكذلك الزجاج: تعامل مع الجهاز بلمس مقبض الباب فقط. 

١٧. لا تضع أي شيء فوق باب الفرن عندما يكون مفتوحًا.
١٨. استخدم الفرن فقط لطهي الأطعمة.
١٩. لا تضع أية مفارش أو أطباق فوق الجهاز.
٢٠. قم بإسناد الجهاز على أحد الجدران أثناء الاستخدام.
٢١. تجنب ترك مواد حمضية على سطح الفرن (عصير ليمون، خل، ...).
- ⚠ تتلف المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة الطماطم المحفوظة والخل وما شابه ذلك عند تركها لفترة طويلة السطح وتفقد له معانه.
٢٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ سحبها من عن بعد.
٢٣. تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
٢٤. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
٢٥. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
٢٦. هذا الجهاز مطابق للائحة EC/٩٥/٢٠٠٦ و EC/٢٠٠٤/EMC/١٠٨.
٢٧. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
٢٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٣٠. لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربائي من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.

## قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

### وصف الجهاز (الشكل ١)

- A المقبض
- B شوكة إخراج الشواية وصينية جمع قطرات الشحوم
- C صينية جمع قطرات الشحوم
- D الشواية
- E مستويات الطهي
- F جسم الجهاز
- G مقبض اختيار درجة الحرارة
- H مقبض التشغيل والمؤقت "التايمر"
- I لمبة المؤشر الخاص باستعداد درجة الحرارة
- L عناصر التسخين

### عند الاستخدام الأول

قم بدورة طهي "على الفارغ" حتى تتخلص من الرائحة والدخان الناتج عن وجود مواد للحماية على الأجزاء المعدنية:

- قم بتشغيل الفرن بإدارة مقبض الموقت (H) وضبطه لمدة ١٥ دقيقة واستخدام المقبض (G) لتعيين أعلى درجة حرارة؛
- اترك الجهاز يعمل مع فتح باب الفرن وتهوية المكان.
- أثناء هذه العملية يكون من الطبيعي انبعاث دخان من الأجزاء المعدنية والفتحات الجانبية. قم بتهوية المكان بعد الانتهاء من هذه العملية.

### تعليمات الاستخدام:

- جهز الطعام المراد طهيهِ وضعه سواء على الشواية (B) أو بداخل الصينية (C).
- قم بتدوير المقبض (G) لتعيين درجة حرارة الطهي المرغوب فيها.
- ضع الشواية (B) مع الطعام المُجهز مسبقاً داخل الفرن على مستوى الطهي (E) المرغوب فيه باستخدام الشوكة الخاصة (B) (الشكل ٢).
- في حالة ما إذا كان قد تم إعداد الطعام بداخل الصينية (C)، يجب إدخال الشواية (B) أولاً داخل الفرن ثم وضعها فوق الصينية نفسها (C) (الشكل ٣).
- تنبيه:** ضع الطعام على بُعد ٢ سم كحد أدنى على الأقل من المقاومة العليا.
- أدخل القابس في مأخذ التيار، وبواسطة المقبض (H) أختَر زمن الطهي وفقاً للطعام المراد طهيهِ. في هذا الوقت، يبدأ الفرن في الطهي، وتضاء لمبة المؤشر الخاصة باستعداد درجة الحرارة (I)، وتنطفئ إذا تم الوصول إلى درجة الحرارة المُعينة أو إذا تمت إعادة المقبض (H) إلى الوضع "٠" يدوياً.
- تنبيه:** راقب الطعام الذي يتم تحضيره أثناء الطهي.
- عند انتهاء زمن الطهي، يتوقف الفرن تلقائياً ويصدر إشارة صوتية.
- قم بإزالة القابس من مأخذ التيار وافتح الباب وقم بإزالة الشواية (B) أو الصينية (C) باستخدام الشوكة الخاصة (B) أو قفازات المطبخ المناسبة لتجنب الإصابة بالحروق.

### التنظيف

- إن التنظيف المتكرر يجنيك تكوين الأدخنة والروائح الكريهة أثناء الطهي.
- إن الفرن مزود بمنفذ لجمع الفتات يجب تنظيفه كل مرة عند الانتهاء من الطهي، بعد أن يكون الفرن قد برد تماماً؛ ألقب الجهاز، وباستخدام المقبض المخصص، قم بفتح الرف رافعاً إياه بخفة إلى أعلى أولاً (الشكل ٤).
- قم بتنظيفه بقطعة من الإسفنج المبلل لتزيل البقايا المحتمل وجودها من الطعام، والفتات، الخ...
- صينية جمع قطرات الشحم (C)، والشواية (B) يمكن غسلهما بالماء الفاتر والصابون أو بماكينة غسل الأطباق بوضعهما في المستوى العلوي.
- لنظافة السطح الخارجي للجهاز، استعمل دائماً قطعة من الإسفنج المبلل.
- احذر استخدام المواد الكاشطة التي تضر بالطلاء.
- لنظافة سطح الفرن الداخلي لا تستعمل أبداً مواد تعمل على تآكل الألمنيوم (المنظفات المعبأة غازياً)،

ولا تحك الجدران بمواد حادة أو قاطعة. قم بالتنظيف بقطعة من الإسفنج المبلل، عند الانتهاء من كل استخدام، بعد أن يكون الفرن قد برد تمامًا.

**تنبيه:** يجب غسل جميع الأجزاء المطلية، بالماء والصابون أو أي منتجات أخرى غير كاشطة.  
- في حالة وجود بقع شحوم أو روائح دخان، ينصح بمسح الشحم بقطعة من الإسفنج المتشرب بالماء الساخن والصابون.

**تنبيه:** يفضل استخدام قطعة قماش ناعمة للتجفيف. إذا تركت المواد الحمضية كعصير الليمون، معجون الطماطم، والخل وما شابه ذلك، لوقت طويل، تتسبب في تآكل الطلاء ويصحح الجهاز غير لامع.

درجات الحرارة	الوقت	نوع الطعام/الكمية
°٢٣٠-°٢٠٠	٣٠-٤٠ دقيقة	لحم مشوي (٥٠٠ جم)
°٢١٠-°١٩٠	١٥-٢٠ دقيقة	سمك مشوي (٥٠٠ جم)
°٢١٠-°١٩٠	١٥-٢٠ دقيقة	خضروات بالفرن (٢٥٠ جم)
°٢١٠-°١٩٠	١٥-٢٢ دقيقة	أطعمة السيخ، السجق، قطع اللحم (٢٥٠ جم)
°٢١٠-°١٩٠	١٥-٢٢ دقيقة	اللحم، الخضروات، السمك المغلف (٢٥٠ جم)
°٢٣٠	١٠-١٥ دقيقة	اللحم، الخضروات، سمك باليقسماط (٢٥٠ جم)
°٢٠٠	١٠-١٥ دقيقة	مكروننة بالفرن (٥٠٠ جم)
°٢٣٠	١٠-١٨ دقيقة	خبز، بيتزا، وفطائر (٢٥٠ جم)
°١٨٠-°١٧٠	١٣-٢٠ دقيقة	الكعك، والفطائر (٢٥٠ جم)
°١٧٠	٥-٧ دقائق	البسكويت، والحلوى الصغيرة (١٠٠ جم)



Cod. 6255106200 Rev. 1 del 27/07/2015



***Ariete***

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