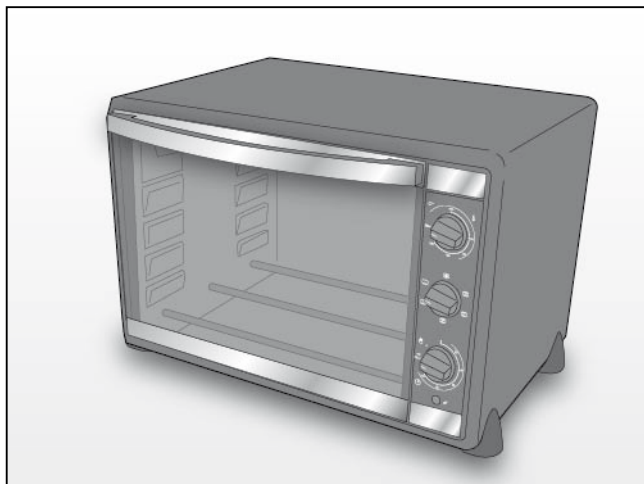


# ***Ariete***



*Forno*  
*Mini oven*  
*Four*  
*Backofen*  
*Horno*  
*Forno*  
*Oven*  
*Φούρνος*  
*МИНИ-ПЕЧЬ*  
*فرن*

---

**CE EAC**

**Mod. 976**

---

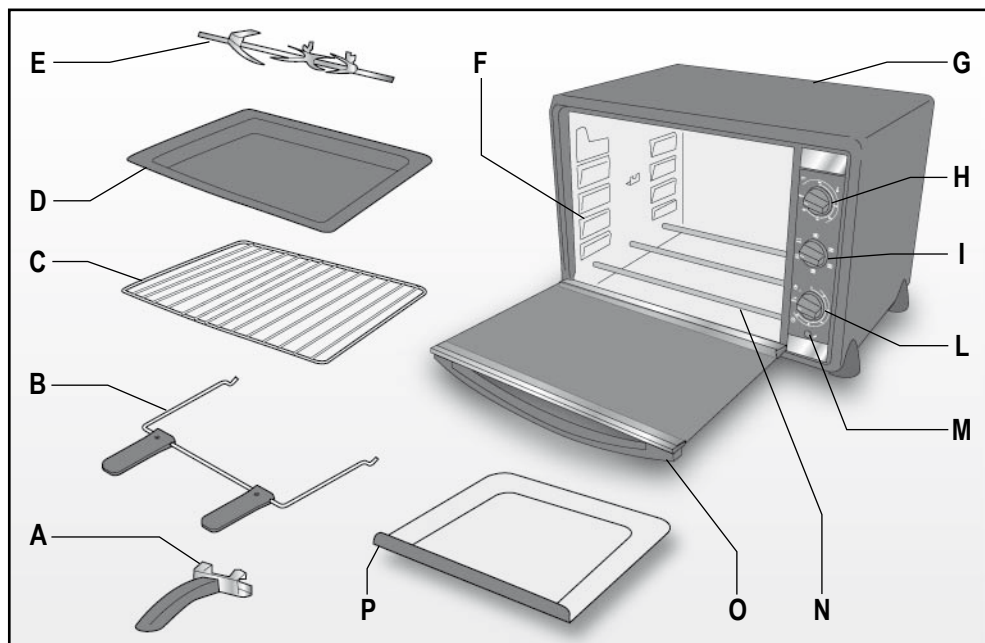


Fig. 1

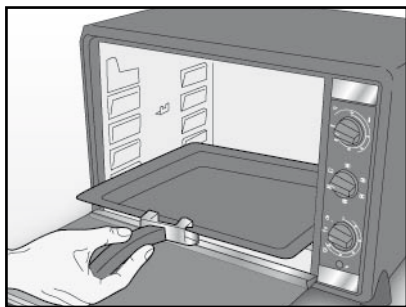


Fig. 2

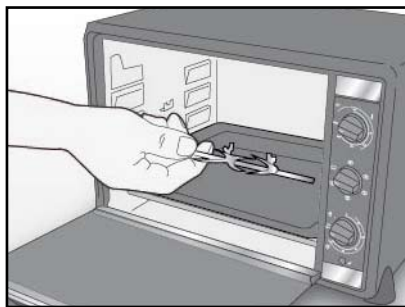


Fig. 3

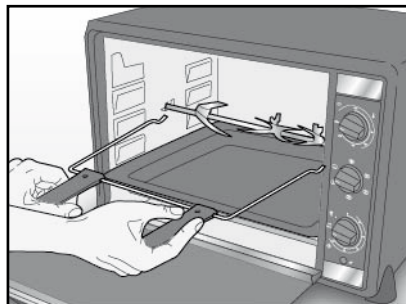


Fig. 4

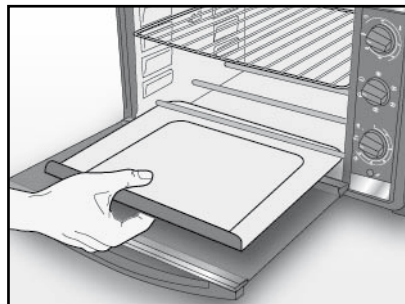


Fig. 5



# 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 non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
9. E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
10. NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNINO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
11. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
13. Togliere tutti gli accessori interni, quindi lavarli ed asciugarli accuratamente.
14. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
15. Non ricoprire le parti interne del forno con fogli di alluminio per evitare di dan-

neggiare 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. 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.
27. 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.
28. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
29. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.


**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A	Forchetta rimozione leccarda	H	Manopola termostato
B	Forchetta rimozione spiedo	I	Manopola selezione funzioni
C	Griglia	L	Manopola accensione e timer
D	Leccarda	M	Spia di funzionamento
E	Spiedo per girarrosto	N	Resistenze
F	Livelli di cottura	O	Maniglia
G	Corpo dell'apparecchio	P	Vassoio raccogli briciole

## 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 sul simbolo , impostare la temperatura al massimo ed il timer su 15 minuti;
- lasciare funzionare l'apparecchio con lo sportello aperto in ambiente areato.


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


## ISTRUZIONI PER L'USO


**ATTENZIONE:** 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.

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

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

 cottura inferiore (con ventilazione);

 cottura inferiore;

 cottura superiore (nel caso non sia stato inserito il girarrosto);


 scongelamento.

- Ruotare la manopola del termostato (H) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Posizionare la griglia (C) o la leccarda (D) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno al livello di cottura (F) desiderato.

Nel caso gli alimenti siano stati preparati sulla griglia (C), inserire anche la leccarda (D) ad un livello (F) inferiore rispetto alla griglia (C) in modo da raccogliere i grassi. Si consiglia di versare due bicchieri d'acqua nella leccarda (D) per evitare fumi, cattivi odori ed incrostazioni.

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

- Tramite la manopola (L) impostare il timer secondo il tempo di cottura desiderato. A questo punto il forno inizia la cottura e la spia di funzionamento (M) si illumina.

Nel caso, invece, si desiderasse gestire il tempo di cottura secondo il proprio gusto, è sufficiente impostare la manopola (L) sulla funzione indicata dal simbolo ; in questo modo il forno inizia il funzionamento e la spia di funzionamento (M) si illumina.

Con l'entrata in funzione del forno, a seconda del tipo di cottura scelto, si avvia automaticamente anche la ventilazione. L'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e, permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.

**ATTENZIONE:** Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Il forno si ferma automaticamente o quando è terminato il tempo di cottura impostato oppure quando la manopola (L) viene riportata in posizione "0". In entrambi i casi, la spia (M) si spegne.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire lo sportello e, per evitare di bruciarsi, togliere la griglia (C) o la leccarda (D) utilizzando degli appositi guanti da cucina, nel primo caso, o l'apposita forchetta (A) in dotazione nel secondo (Fig. 2).

## COTTURA CON GIRARROSTO

- Fare scivolare uno dei forchettoni sullo spiedo (E) (le due punte verso l'interno) e avvitare per bloccarlo. Legare con lo spago l'arrosto (carne, pollo, ecc.) e infilzarlo facendo attenzione a centrare bene la carne, poi fare scivolare il secondo forchettone con la punta sempre verso l'interno. Svitare se necessario il primo forchettone per centrare l'arrosto sullo spiedo e bloccare i due forchettoni.
- Togliere la griglia (C) del forno e posare la leccarda (D) su un livello (F) inferiore al posizionamento dello spiedo (E).
- Introdurre l'estremità appuntita dello spiedo (E) nella cavità situata nella parete destra fissandola all'asse motore. Appoggiare l'estremità opposta sul supporto dello spiedo posizionato sulla parete sinistra (Fig. 3).
- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola selezione funzioni (H), selezionare il tipo di cottura desiderato:




cottura girarrosto con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente con ventilazione);



cottura girarrosto superiore (con ventilazione);

- Ruotare la manopola del termostato (H) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Tramite la manopola (L) impostare il timer secondo il tempo di cottura desiderato. A questo punto il forno inizia la cottura e la spia di funzionamento (M) si illumina.

Nel caso, invece, si desiderasse gestire il tempo di cottura secondo il proprio gusto, è sufficiente impostare la manopola (L) sulla funzione indicata dal simbolo ; in questo modo il forno inizia il funzionamento e la spia di funzionamento (M) si illumina.

Con l'entrata in funzione del forno si avvia automaticamente anche la ventilazione. L'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e, permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.

**ATTENZIONE:** Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Il forno si ferma automaticamente o quando è terminato il tempo di cottura impostato oppure quando la manopola (L) viene riportata in posizione "0". In entrambi i casi, la spia (M) si spegne.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire completamente lo sportello, e con l'aiuto della forchetta (B) sollevare lo spiedo dal lato del supporto sinistro e quindi estrarre l'altra estremità dall'asse motore (Fig. 4).

## LUCE INTERNA

Con l'entrata in funzione del forno, che avviene agendo tramite la manopola di accensione/timer (L), si accende contemporaneamente anche la luce interna che si spegnerà o quando è terminato automaticamente il tempo di cottura impostato o se manualmente la manopola (L) viene riportata in posizione "0".

## PULIZIA

**ATTENZIONE:** 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.













**ATTENZIONE:** 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.

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Utilizzando appositi guanti da cucina, estrarre il vassoio raccogli briciole (P) e procedere con la sua pulizia. Reinserrarlo quindi all'interno dell'apparecchio facendo attenzione a posizionarlo correttamente sotto le resistenze (N) (Fig. 5).
- La leccarda (D), la griglia (C), il vassoio raccogli briciole (P) e lo spiedo (E) possono essere lavati in acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie, nel ripiano superiore.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Pulire con una spugna umida, al termine di ogni utilizzo, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato.

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

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

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


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




# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

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

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Place the oven on a work top or kitchen cabinet capable of withstanding a temperature of at least 90°C and leave some room above it. Under no circumstances should it be slotted in or inserted into a unit.
6. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
7. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
9. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
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. 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.
27. 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.
28. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
29. 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	Fork to remove drip pan	H	Thermostat dial
B	Fork to remove the brochette	I	Function select dial
C	Grill	L	On dial and timer
D	Drip pan	M	On indicator light
E	Rotisserie brochette	N	Heating elements
F	Cooking levels	O	Handle
G	Appliance body	P	Crumb tray

## USING FOR THE FIRST TIME

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


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

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


## INSTRUCTIONS FOR USE

**ATTENTION:** ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

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

 cooking at full power (top and bottom at the same time, with fan);

 bottom cooking (with fan);

 bottom cooking;


 top cooking (in case the rotisserie has not been inserted);

 defrost.

- Turn the dial of the thermostat (H) and set the required cooking temperature.
- Place the grill (C) or the drip pan (D) with the previously prepared foods inside the oven at the cooking level (F) required.

When cooking foods on the grill (C), also insert the drip pan (D) at a lower level (F) than the grill (C) so as to collect any cooking fat. We recommend pouring two glasses of water in the drip pan (D) to prevent smoke, unpleasant odours and build up.

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

- Use the dial (L) to set the required cooking time. At this point, the oven will start cooking and the operating light (M) will switch on. To manage the cooking time according to taste, it is sufficient to move the dial (L) to the function marked with the symbol ; the oven will start operating and the operating light (M) will switch on.

When the oven is switched on, according to the type of cooking selected, the fan will start up automatically. Hot ventilated air guarantees even temperature distribution for even cooking on several levels, without mixing odours.

**IMPORTANT:** Watch over the recipe while it is cooking.

- The oven will stop automatically either when the set cooking time is up or when the dial (L) is returned to "0". In both cases, the indicator light (M) switches off.

- Unplug the appliance from the mains power, open the door and to avoid the risk of burning yourself, remove the grill (C) or the drip pan (D) with special oven gloves for the grill or the special fork (A), provided, for the pan (Fig. 2).

## COOKING WITH ROTISserie


- Slip one of the forks onto the rotisserie (E) (two tines facing inwards) and screw it into place. Tie the roast (meat, chicken, etc.) with string and slide it onto the fork take care to centre the meat well, then slide in the second fork, also with the tip facing inwards.  
If necessary, unscrew the first fork to centre the roast on the rotisserie and then lock the two forks in position.
- Remove the grill (C) from the oven and place the drip pan (D) on a level (F) lower than the position of the rotisserie (E).
- Insert the pointed end of the rotisserie (E) into the hole in the right-hand side, fixing it to the motor axle. Rest the opposite end of the rotisserie in the support on the left-hand side (Fig. 3).
- Plug the appliance into the power mains and use the function select dial (H), select the type of cooking required:



full power rotisserie cooking (top and bottom at the same time, with fan);



top rotisserie cooking (with fan);

- Turn the thermostat dial (H) and set the required cooking temperature.
- Use the dial (L) to set the required cooking time. At this point, the oven will start cooking and the operating light (M) will switch on. To manage the cooking time according to taste, it is sufficient to move the dial (L) to the function marked with the symbol ; the oven will start operating and the operating light (M) will switch on.

When the oven is switched on, according to the type of cooking selected, the fan will start up automatically. Hot ventilated air guarantees even temperature distribution for even cooking on several levels, without mixing odours.

**IMPORTANT:** Watch over the recipe while it is cooking.

- The oven will stop automatically either when the set cooking time is up or when the dial (L) is returned to "0". In both cases, the indicator light (M) switches off.
- Unplug the appliance from the power means, open the door all the way and use the fork (B) to lift the rotisserie out of the support side on the left and then lift out the other end of the motor axle (Fig. 4).

## INTERNAL LIGHT

When the oven is switched on, using the on/timer dial (L), the oven light will switch on at the same time and this will switch off either automatically when the set cooking time is up or manually, if the dial (L) is set to "0".

## CLEANING

**ATTENTION:** NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.













**ATTENTION:** ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- Use the special oven gloves to remove the crumb tray (P) and proceed to clean. Return it to the inside of the appliance, taking care to position it correctly under the heating elements (N) (Fig. 5).
- The drip tray (D), grill (C), crumb tray (P) and rotisserie (E) 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	Degrees	Times	Funct.
Meat roasts (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	 ;  ; 
Roast fish (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Baked vegetables (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Brochettes, sausage, chopped meats (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Wrapped meat, vegetables and fish (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Meat, vegetable, fish gratin (500 g)	230°	20-30 min.	
Oven-baked pasta (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Bread, pizza and focaccia (500 g)	230°	20-35 min.	
Cakes, pastries (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Biscuits, small pastries (200 g)	170°	10-15 min.	

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES

## LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. Poser le four sur un plan de travail ou sur un meuble de cuisine supportant une température d'au moins 90°C et prévoir un espace libre au-dessus du four. Le four ne doit en aucun cas être encastré ou introduit dans un meuble.
6. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
7. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
8. Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
9. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
10. NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
11. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER 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. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
27. 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.
28. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

29. 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	Fourchette pour extraction lèchefrite	H	Poignée thermostat
B	Fourchette extraction broche	I	Poignée de sélection des fonctions
C	Grille	L	Poignée de mise en marche et de minuterie
D	Lèchefrite	M	Voyant lumineux de fonctionnement
E	Broche pour tournebroche	N	Résistances
F	Niveaux de cuisson	O	Poignée
G	Corps de l'appareil	P	Plateau de récupération des miettes

### 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 sur le symbole , programmer la température au maximum et la minuterie sur 15 minutes;
- faire fonctionner l'appareil avec le portillon ouvert dans un lieu aéré.

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


### INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

**ATTENTION:** MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.

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

 cuisson à pleine puissance (supérieure et inférieure combinée avec ventilation);

 cuisson inférieure (avec ventilation);

 cuisson inférieure;

 cuisson supérieure (si la rôtissoire n'est pas enclenchée);

 décongélation.




- Tourner la poignée du thermostat (H) et programmer la température de cuisson désirée.
- Positionner la grille (C) ou le lèchefrite (D) avec les aliments à cuire à l'intérieur du four au niveau de cuisson (F) désiré.

Si les aliments ont été disposés sur la grille (C), introduire aussi le lèchefrite (D) à un niveau (F) inférieur par rapport à la grille (C) de façon à recueillir les graisses. Il est conseillé de verser deux verres d'eau dans le lèchefrite (D) pour éviter la formation de fumée, de mauvaises odeurs et d'incrustations.

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

- Programmer, à l'aide de la poignée (L) le temporisateur en fonction du temps de cuisson désiré. Le four commence alors la cuisson et le témoin de fonctionnement (M) s'allume.

Si, par contre, vous désirez gérer le temps de cuisson selon vos goûts, il suffit de programmer la poignée (L) sur la fonction indiquée par le symbole ; de cette façon, le four démarre et le témoin de fonctionnement (M) s'allume.

Au moment de la mise en marche du four, selon le type de cuisson choisi, la ventilation démarre aussi automatiquement. L'air chaud ventilé assure la répartition uniforme de la température et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs.

**ATTENTION:** Surveiller la préparation durant la cuisson.

- Le four s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson programmé termine ou quand la poignée (L) revient sur la position "0". Dans les deux cas, le témoin lumineux (M) s'éteint.
- Débrancher la fiche de la prise de courant, ouvrir le portillon et, pour éviter de se brûler, extraire la grille (C) ou le lèchefrite (D) en utilisant les gants de cuisine pour extraire la grille ou la fourchette (A) fournie en dotation pour extraire le lèchefrite (Fig. 2).

## CUISSON AVEC TOURNBROCHE

- Faire glisser l'une des fourchettes sur la broche (E) (avec les deux pointes vers l'intérieur) et visser pour la bloquer. Lier le rôti (viande, poulet, etc.) avec de la ficelle et l'enfiler en faisant attention à bien centrer la viande, puis faire glisser la deuxième fourchette avec la pointe toujours vers l'intérieur. Dévisser, si nécessaire, la première fourchette pour centrer le rôti sur la broche puis bloquer les deux fourchettes.
- Retirer la grille (C) du four et poser le lèchefrite (D) sur un niveau (F) inférieur à la broche (E).
- Introduire l'extrémité pointue de la broche (E) dans la cavité située sur la paroi de droite du four en la fixant à l'axe moteur. Appuyer l'extrémité opposée sur le support de la broche situé sur la paroi de gauche (Fig. 3).
- Brancher la fiche dans la prise de courant et, à l'aide de la poignée de sélection des fonctions (H), sélectionner le type de cuisson désiré:




cuisson tournebroche à pleine puissance (inférieure et supérieure combinée avec ventilation);



cuisson tournebroche supérieure (avec ventilation);

- Tourner la poignée du thermostat (H) et programmer la température de cuisson désirée.
- Programmer, à l'aide de la poignée (L) le temporisateur en fonction du temps de cuisson désiré. Le four commence alors la cuisson et le témoin de fonctionnement (M) s'allume.

Si, par contre, vous désirez gérer le temps de cuisson selon vos goûts, il suffit de programmer la poignée (L) sur la fonction indiquée par le symbole ; de cette façon, le four démarre et le témoin de fonctionnement (M) s'allume.

Au moment de la mise en marche du four, selon le type de cuisson choisi, la ventilation démarre aussi automatiquement. L'air chaud ventilé assure la répartition uniforme de la température et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs.

**ATTENTION:** Surveiller la préparation durant la cuisson.

- Le four s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson programmé termine ou quand la poignée (L) revient sur la position "0". Dans les deux cas, le témoin lumineux (M) s'éteint.
- Débrancher la fiche de la prise de courant, ouvrir entièrement le portillon et, à l'aide de la fourchette (B), soulever la broche du côté du support de gauche puis extraire l'autre extrémité de l'axe moteur (Fig. 4).

## ECLAIRAGE INTERNE

Au moment de la mise en marche du four, qui se fait en agissant sur la poignée de marche/minuterie (L), on allume simultanément la lumière interne qui s'éteint quand le temps de cuisson programmé termine automatiquement ou si on remet manuellement la poignée (L) en position "0".

## NETTOYAGE

**ATTENTION:** NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.

**ATTENTION:** MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.













- Un nettoyage fréquent évite la formation de la fumée et des mauvaises odeurs durant la cuisson.
- En utilisant des gants de cuisine, extraire le plateau de récupération des miettes (P) et procéder à son nettoyage. Le remettre à l'intérieur du four en le positionnant correctement sous les résistances (N) (Fig. 5).
- Le lèchefrite (D), la grille (C), le plateau de récupération des miettes (P) et la broche (E) peuvent être lavés avec de l'eau tiède et du produit vaisselle ou au 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	Degrés	Temps	Fonctions
Rôtis de viande (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	 ,  , 
Poissons rôtis (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Légumes au four (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Brochettes, saucisses, viande en morceaux (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Viande, légumes, poisson dans l'aluminium (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Viande, légumes, poisson gratinés (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Pâtes au four (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pain, pizza et galettes (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Tartes (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Biscuits, petites pâtisseries (200 gr.)	170°	10-15 min.	



# WICHTIGE HINWEISE

## VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Den Ofen auf eine Arbeitsfläche oder ein Möbelstück stellen, das einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten kann, und oberhalb des Geräts einen ausreichenden Freiraum lassen. Das Gerät darf auf keinen Fall eingebaut oder beim Betrieb ins Innere eines Möbelstücks gestellt werden.
6. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
7. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
8. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
9. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
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 Zubehöerteile 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. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
27. 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.
28. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
29. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.


## ANLEITUNG AUFBEWAHREN

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A	Gabel zur Entnahme der Fettpfanne	H	Drehknopf Thermostat
B	Gabel zum Herausnehmen des Spießes	I	Programmwähler
C	Grillrost	L	Einschalt- Drehknopf und Timer
D	Fettpfanne	N	Widerstände
E	Drehspieß	M	Einschalt-Kontrolllampe
F	Garstufen	O	Griff
G	Gehäuse des Geräts	P	Krümelfangblech

## BEI ERSTMALIGER VERWENDUNG

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


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


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

## BETRIEBSANLEITUNG

**ACHTUNG:** 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.

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

 Backen bei voller Leistung (Ober- und Unterhitze gleichzeitig mit Umluft);

 Unterhitze (mit Umluft);

 Unterhitze;

 Oberhitze (sofern der Drehspieß nicht eingesetzt ist);


 Auftauen.

- Den Drehknopf des Thermostaten (H) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.
- Den Grillrost (C) oder Fettpfanne (D) mit den vorbereiteten Nahrungsmitteln auf der gewünschten Schiene (F) in den Ofen schieben.

Sofern die Speisen auf dem Grillrost (C) vorbereitet wurden, muss auch die Fettpfanne (D) auf einer tiefer liegenden Schiene (F) als der Grillrost (C) eingeschoben werden, so dass sie das Fett auffängt. Es empfiehlt sich, zwei Glas Wasser in die Fettpfanne (D) zu gießen, um Rauchbildung, üble Gerüche und Verkrustungen zu vermeiden.

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

- Anhand des Drehknopfs (L) den Timer auf die gewünschte Backzeit einstellen. Der Ofen beginnt nun zu backen und die entsprechenden Kontrolllampe (M) leuchtet auf.

Soll die Backzeit nach eigenem Geschmack eingestellt werden, muss lediglich der Drehknopf (L) auf die mit dem Symbol  gekennzeichnete Funktion einstellen. Dadurch wird der Ofen in Betrieb gesetzt und die entsprechende Kontrolllampe (M) leuchtet auf.

Beim Einschalten des Ofens wird je nach gewählter Backfunktion automatisch auch die Umluft eingeschaltet. Durch die Umwälzung heißer Luft wird eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur erzielt, was ein gleichmäßiges Garen auf mehreren Ebenen ermöglicht, ohne dass sich der Geruch der verschiedenen Speisen vermischt.

**ACHTUNG:** Das Gericht muss während des Backens überwacht werden.

- Der Ofen wird automatisch abgeschaltet wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, oder wenn der Drehknopf (L) auf „0“ gedreht wird. In beiden Fällen erlischt die Kontrolllampe (M).
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, die Tür öffnen und den Grillrost (C) bzw. die Fettpfanne (D) im ersten Fall mithilfe der Küchenhandschuhe, im Fall der Fettpfanne mithilfe der mitgelieferten Gabel (A) herausnehmen (Abb. 2).

## BACKEN MIT DREHSPIESS

- Eine der Gabeln auf den Spieß (E) schieben (Spitzen nach innen gerichtet) und festschrauben. Den Braten (Fleisch, Geflügel usw.) mit Küchengarn zusammenbinden und mit dem Spieß möglichst zentral durchstechen. Die zweite Gabel ebenfalls mit nach innen gerichteten Spitzen auf den Spieß schieben.

Fall notwendig, die erste Gabel noch einmal lösen, um den Braten auf dem Spieß zu zentrieren und dann die beiden Gabeln festziehen.

- Den Grillrost (C) aus dem Ofen nehmen und die Fettpfanne (D) in eine der Schienen (F) unterhalb des Drehspießes (E) einschieben.
- Die Spitze des Spießes (E) in die Öffnung an der rechten Seitenwand einsetzen, so dass er an der Antriebsachse befestigt ist. Das andere Ende des Spießes auf die entsprechende Halterung an der linken Seitenwand auflegen (Abb. 3).
- Den Stecker in die Steckdose stecken und mit dem Funktionswähler (H) die gewünschte Backfunktion wählen:




Backen am Spieß bei voller Leistung (Ober- und Unterhitze gleichzeitig mit Umluft);



Backen am Spieß bei Oberhitze (mit Umluft);

- Den Thermostat (H) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.
- Anhand des Drehknopfs (L) den Timer auf die gewünschte Backzeit einstellen. Der Ofen beginnt nun zu backen und die entsprechenden Kontrolllampe (M) leuchtet auf.

Soll die Backzeit nach eigenem Geschmack eingestellt werden, muss lediglich der Drehknopf (L) auf die mit dem Symbol  gekennzeichnete Funktion einstellen. Dadurch wird der Ofen in Betrieb gesetzt und die entsprechende Kontrolllampe (M) leuchtet auf.

Beim Einschalten des Ofens wird je nach gewählter Backfunktion automatisch auch die Umluft eingeschaltet. Durch die Umwälzung heißer Luft wird eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur erzielt, was ein gleichmäßiges Garen auf mehreren Ebenen ermöglicht, ohne dass sich der Geruch der verschiedenen Speisen vermischt.

**ACHTUNG:** Das Gericht muss während des Backens überwacht werden.

- Der Ofen wird automatisch abgeschaltet wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, oder wenn der Drehknopf (L) auf „0“ gedreht wird. In beiden Fällen erlischt die Kontrolllampe (M).
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, die Tür des Ofens vollständig öffnen und mithilfe der Gabel (B) den Spieß aus der linken Auflage heben und das andere Ende aus der Aufnahme der Antriebsachse ziehen (Abb. 4).

## INNENBELEUCHTUNG

Beim Einschalten des Ofens mithilfe des Drehknopfs für Einschalten/Timer (L) wird gleichzeitig auch die Innenbeleuchtung eingeschaltet, die entweder nach Ablauf der eingestellten Backzeit automatisch abgeschaltet wird, oder wenn der Drehknopf (L) von Hand wieder auf „0“ gestellt wird.

## REINIGUNG

**ACHTUNG:** DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.

**ACHTUNG:** 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.


- Häufige Reinigung verhindert die Entstehung von Rauch und üblen Gerüchen während des Backens.
- Unter Verwendung geeigneter Küchenhandschuhe das Krümelfangblech (P) herausziehen und reinigen. Das Blech wieder in das Gerät einsetzen, wobei darauf geachtet werden muss, dass es richtig unter den Heizwiderständen (N) positioniert wird (Abb. 5).
- Die Fettpfanne (D), der Rost (C), das Krümelfangblech (P) und der Spieß (E) können mit warmem Wasser und Spülmittel 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	Grad	Backzeit	Funktion
Braten (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	 ,  , 
Fisch (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Gemüse (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Schaschlik, Bratwurst, in Stücke geteiltes Fleisch (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Fleisch, Gemüse, Fisch in Alufolie (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Fleisch, Gemüse, Fisch überbacken (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Rohrnudeln (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Brot, Pizza, Fladenbrot (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Torten, Kuchen (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Kekse, Kleingebäck (200 gr.)	170°	10-15 min.	

# 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 no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
9. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
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 acidas como el zumo de lemon, 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. 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.
27. 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.
28. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
29. 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	Tenedor para sacar la grasera	H	Pomo termostato
B	Tenedor para sacar pincho	I	Pomo selección funciones
C	Rejilla	L	Pomo encendido y temporizador
D	Grasera	M	Luz indicadora de funcionamiento
E	Pincho para asador	N	Resistencias
F	Niveles de cocción	O	Manilla
G	Cuerpo del aparato	P	Bandeja recogedora de migas

## 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:


- encender el horno girando el pomo hacia el símbolo , ajustarla temperatura al máximo y el temporizador en 15 minutos;
- 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


**ATENCIÓN:** 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.


- Preparar los alimentos por cocinar colocándolos o sobre la rejilla (C) o dentro de la grasera (D).
- Conectar el enchufe a la toma de corriente y mediante el pomo selección funciones (I), seleccionar el tipo de cocción deseado:

 cocción con potencia máxima (arriba y abajo contemporáneamente con ventilación);

 cocción inferior (con ventilación);

 cocción inferior;

 cocción superior (en el caso en que no se haya aplicado el asador);


 descongelación.

- Girar el pomo del termostato (H) y ajustar la temperatura de cocción deseada.
- Colocar la rejilla (C) o la grasera (D) con los alimentos precedentemente preparados, dentro del horno al nivel de cocción (F) deseado.

En el caso de que los alimentos hayan sido preparados sobre la plancha (C), introducir también la grasera (D) a un nivel (F) inferior respecto a la rejilla (C) para poder recoger la grasa. Se aconseja echar dos vasos de agua en la grasera (D) para evitar humos, malos olores e incrustaciones.

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

- Mediante el pomo (L) ajustar el temporizador según el tiempo de cocción deseado. entonces el horno empieza la cocción y la luz indicadora de funcionamiento (M) se ilumina.

En el caso, sin embargo, que se desee controlar el tiempo de cocción según el propio gusto, es suficiente ajustar el pomo (L) en la función indicada por el símbolo ; de esta manera el horno empieza el funcionamiento y la luz indicadora de funcionamiento (M) se ilumina.

Con la entrada en funcionamiento del horno, según el tipo de cocción elegida, se pone en marcha automáticamente también la ventilación. El aire caliente ventilado asegura un reparto uniforme de la temperatura y permite una cocción homogénea en varios niveles sin mezclar olores.

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

- El horno se detiene automáticamente o cuando se ha terminado el tiempo de cocción establecido o bien cuando el pomo (L) se lleva a la posición "0". En ambos casos, la luz indicadora (M) se apaga.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente, abrir la puerta y para evitar quemarse, quitar la rejilla (A) o la grasera (D) utilizando los guantes de cocina, en el primer caso, o el tenedor (M) suministrado en el segundo (Fig. 2).

## COCCIÓN CON ASADOR

- Deslizar una de las horquillas en el pincho (E) (las dos puntas hacia dentro) y enroscar para bloquearlo. Atar con el cordel el asado (carne, pollo, etc.) y pincharlo poniendo atención en centrar bien la carne, después deslizar la segunda horquilla con la punta de nuevo hacia dentro. Desenroscar, si es necesario, la primera horquilla para centrar el asado en el pincho y bloquear las dos horquillas.
- Quitar la rejilla (C) del horno y dejar la grasera (D) en un nivel (F) inferior a la colocación del pincho (E).
- Introducir la extremidad a punta del pincho (E) en la cavidad situada en la pared derecha fijándola al eje motor. Apoyar la extremidad opuesta en el soporte del pincho colocado en la pared izquierda (Fig. 3).
- Conectar el enchufe a la toma de corriente y mediante el pomo de selección funciones (H), seleccionar el tipo de cocción deseado:




cocción asado con potencia máxima (arriba y abajo contemporáneamente con ventilación);



cocción asado superior (con ventilación);

- Girar el pomo del termostato (H) y ajustar la temperatura de cocción deseada.
- Mediante el pomo (L) ajustar el temporizador según el tiempo de cocción deseado. entonces el horno empieza la cocción y la luz indicadora de funcionamiento (M) se ilumina.

En el caso, sin embargo, que se desee controlar el tiempo de cocción según el propio gusto, es suficiente ajustar el pomo (L) en la función indicada por el símbolo ; de esta manera el horno empieza el funcionamiento y la luz indicadora de funcionamiento (M) se ilumina.

Con la entrada en funcionamiento del horno, según el tipo de cocción elegida, se pone en marcha automáticamente también la ventilación. El aire caliente ventilado asegura un reparto uniforme de la temperatura y permite una cocción homogénea en varios niveles sin mezclar olores.

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

- El horno se detiene automáticamente o cuando se ha terminado el tiempo de cocción establecido o bien cuando el pomo (L) se lleva a la posición "0". En ambos casos, la luz indicadora (M) se apaga.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente, abrir completamente la puerta y con la ayuda del tenedor (B) levantar el pincho por el lado del soporte izquierdo y extraer la otra extremidad del eje motor (Fig. 4).

## LUZ INTERNA

Con la puesta en funcionamiento del horno, que tiene lugar mediante el pomo de encendido /temporizador (L), se enciende contemporáneamente también la luz interna que se apagará cuando haya acabado automáticamente el tiempo de cocción ajustado o si manualmente el pomo (L) se lleva a la posición "0".

## LIMPIEZA

**ATENCIÓN:** 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.













**ATENCIÓN:** 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.

- Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- Utilizando guantes adecuados de cocina, extraer la bandeja recogedora de migas (P) y realizar la limpieza. Después volver a colocarla dentro del aparato poniendo atención en colocarla correctamente debajo de las resistencias (N) (Fig. 5).
- La grasera (D), la rejilla (C), la bandeja recogedora de migas (P) y el asador (E) se pueden lavar con agua tibia y jabón, o bien en el lavavajillas, en el piso 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	Grados	Tiempos	Func.
Asados de carne (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	 ;  ; 
Asados de pescado (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Verduras al horno (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Pinchos, longanizas, carne a trozos (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pescado al cartoccio (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pescado gratinado (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Lasañas (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pan, pizza y focacce (hogazas) (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Tartas, crostatas (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Galletas, pequeña pastelería (200 gr.)	170°	10-15 min.	



# 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 não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
9. É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
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 termostato.
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. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
27. 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.
28. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
29. 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 de extracção do tabuleiro	H	Botão do termóstato
B	Puxador de extracção do espeto	I	Botão de selecção das funções
C	Grelha	L	Botão de ligação e temporizador
D	Tabuleiro de gordura	M	Luz avisadora de funcionamento
E	Espeto rotativo	N	Resistências
F	Níveis de cozedura	O	Puxador
G	Corpo do aparelho	P	Tabuleiro de migalhas

## 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 botão de ligação para a posição , seleccione a temperatura máxima e programe o temporizador para 15 minutos;
- 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

**ATENÇÃO:** MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

- Prepare o alimento a ir ao forno, colocando-o sobre a grelha (C) ou no tabuleiro (D).
- Insira a ficha na tomada e, pelo selector de funções (I), seleccione o tipo de cozedura desejado:

 cozedura na potência máxima (em cima e embaixo simultaneamente com ventilação);

 cozedura inferior (com ventilação);

 cozedura inferior;


 cozedura superior (no caso de usar o espeto rotativo);

 descongelação.

- Rode o botão do termóstato (H) e seleccione a temperatura de cozedura desejada.
- Coloque a grelha (C) ou tabuleiro (D), com o alimento, no forno no nível de cozedura (F) desejado. Se o alimento for colocado sobre a grelha (C), insira por baixo o tabuleiro de gordura (D) num nível (F) inferior respeito ao da grelha (C) de modo que a gordura caia no tabuleiro. Aconselha-se deitar dois copos de água para dentro do tabuleiro (D) de maneira a evitar fumo, mau cheiro e incrustações.

**ATENÇÃO:** Deixe um espaço de pelo menos 2 cm entre o alimento e as resistências superiores.

- Pelo botão (L), programe o temporizador segundo o tempo de cozedura desejado. Agora o forno começa a aquecer e a luz avisadora de funcionamento (M) acende-se.

No caso de gestão do tempo de cozedura de acordo com a sua preferência, basta rodar o botão (L) na função indicada pelo símbolo ; deste modo, o forno começa a aquecer e a luz avisadora de funcionamento (M) acende-se.

Quando o forno começa a aquecer, de acordo com o tipo de cozedura seleccionado, arranca automaticamente a ventilação. O ar quente ventilado assegura uma distribuição uniforme do calor e permite cozer de modo homogéneo mesmo em vários níveis sem misturar os odores.

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

- O forno desliga-se automaticamente assim que tiver terminado o tempo de cozedura programado ou quando o botão (L) for reposto na posição "0". Em ambos os casos, a luz avisadora de funcionamento (M) apaga-se.
- Retire a ficha da tomada, abra a porta do forno e, para evitar queimaduras, retire a grelha (C) ou o tabuleiro (D) usando luvas ou pegas de cozinha, no primeiro caso, ou o puxador (A) fornecido, no segundo (Fig. 2).

## COZEDURA COM ESPETO

- Deslize um dos garfos no espeto (E) (com as duas pontas para dentro) e aparafuse para bloqueá-lo. Ate o alimento (carne, frango, peixe) com um fio e enfie-o no espeto centrando bem; depois deslize o segundo garfo sempre com a ponta para dentro.
- Desaparafuse se necessário o primeiro garfo para centrar o alimento no espeto e bloqueie os dois garfos.
- Retire a grelha (C) do forno e coloque o tabuleiro (D) num nível (F) inferior ao do espeto (E).
- Introduza a extremidade pontiaguda do espeto (E) na cavidade situada na parede direita, fixando-a no eixo do motor. Apoie a extremidade oposta no suporte do espeto posicionado na parede esquerda (Fig. 3).
- Insira a ficha na tomada e, rodando o botão de selecção das funções (H), seleccione o tipo de cozedura desejado:




cozedura com espeto na potência máxima (em cima e embaixo simultaneamente com ventilação);



cozedura com espeto em cima (com ventilação);

- Rode o botão do termostato (H) e seleccione a temperatura desejada.
- Pelo botão (L), programe o temporizador segundo o tempo de cozedura desejado. Agora o forno começa a aquecer e a luz avisadora de funcionamento (M) acende-se.

No caso de gestão do tempo de cozedura de acordo com a sua preferência, basta rodar o botão (L) na função indicada pelo símbolo ; deste modo, o forno começa a aquecer e a luz avisadora de funcionamento (M) acende-se.

Quando o forno começa a aquecer, de acordo com o tipo de cozedura seleccionado, arranca automaticamente a ventilação. O ar quente ventilado assegura uma distribuição uniforme do calor e permite cozer de modo homogéneo mesmo em vários níveis sem misturar os odores.

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

- O forno desliga-se automaticamente assim que tiver terminado o tempo de cozedura programado ou quando o botão (L) for reposto na posição "0". Em ambos os casos, a luz avisadora de funcionamento (M) apaga-se.

- Retire a ficha da tomada, abra completamente a porta do forno e, usando o puxador (B) fornecido, levante o espeto do lado do suporte esquerdo e depois extraia a outra extremidade do eixo do motor (Fig. 4).

## LUZ INTERNA

Quando o forno entra em funcionamento, agindo no botão de ligação (L), acende-se a luz interna que se apagará automaticamente decorrido o tempo de cozedura programado ou se o botão (L) for rodado manualmente para a posição “0”.

## LIMPEZA

**ATENÇÃO:** 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.













**ATENÇÃO:** MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.

- Uma limpeza frequente evita formação de fumos e maus odores durante a cozedura.
- Usando pegas ou luvas de cozinha, retire o tabuleiro de migalhas (P) e limpe-o. Reponha-o no forno correctamente debaixo das resistências (N) (Fig. 5).
- O tabuleiro de gordura (D), a grelha (C), o tabuleiro de migalhas (P) e o espeto rotativo (E) podem ser lavados à mão ou na máquina, 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	Graus	Tempo	Func.
Carne assada (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	 ,  , 
Peixe assado (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Legumes no forno (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Espetos, salsichas frescas, carne em pedaços (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, legumes, peixe enrolado em papel de alumínio (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, legumes, peixe gratinado (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Massa no forno (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pão, pizza, focaccia e tortas salgadas (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Bolos e tortas doces (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Biscoitos e bolinhos (200 gr.)	170°	10-15 min.	

# 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 is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
9. U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
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. 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.
27. 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.
28. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
29. 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	Vork verwijderen lekbak	H	Thermostaatknop
B	Vork spies verwijderen	I	Knop functiekeuze
C	Rooster	L	knop aanzetten timer
D	Lekbak	M	Funcatieveklikker
E	Pin voor draaispies	N	Verwarmingselementen
F	Bakniveau	O	Handvat
G	Basis van het apparaat	P	Kruimelopvangbakje

## 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 knop op het symbool  te zetten, zet de temperatuur op maximum en de timer op 15 minuten;
- 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


**PAS OP:** 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.

- Bereid de etenswaren die gebakken moeten worden voor door ze op het rooster (C) te leggen of in de lekbak (D).
- Steek de stekker in een stopcontact en kies met de knop voor de functiekeuze (I) het gewenste baktype:

 bakken op vol vermogen (gelijktijdig onder en boven met ventilatie);

 bakken onder (met ventilatie);

 bakken onder;

 bakken boven (als de draaispies niet is ingevoerd);

 ontdooien.

- Draai aan de thermostaatknop (H) en stel de gewenste baktemperatuur in.
- Plaat het rooster (C) of de lekbak (D) met de etenswaren vooraf voorbereid in de oven op het gewenste bakniveau (F).

Als de etenswaren op rooster (C) worden gebakken, zet de lekbak (D) op een niveau (F) onder het rooster (C) zodat het vet wordt opgevangen. Het wordt aangeraden om twee bekertjes water in de lekbak (D) te gieten om rook, stank en vastbakken te voorkomen.



**PAS OP:** Plaats de etenswaren op een afstand van minimaal 2 cm van de bovenste verwarmings-elementen

- Met de knop (L) de timer instellen op de gewenste kooktijd. Op dit moment begint de oven met het bakken en de verknikker voor de werking (M) verlicht verlicht.

In het geval u de kooktijd zelf naar eigen smaak wilt regelen hoeft u slechts de knop (L) in te stellen op de gewenste functie die wordt aangegeven door het symbool "hand"; op deze manier begint de oven te werken en de verknikker van de werking (M) wordt verlicht.

Als de oven in werking treedt, naar gelang het gekozen baktype, gaat automatisch ook de ventilatie aan. De warme geventileerde lucht zorgt voor een evenredige verdeling van de temperatuur waardoor evenredig wordt gebakken op alle bakniveau's zonder de geuren te vermengen.

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

- De oven stopt automatisch als de ingestelde baktijd is verlopen of als de knop (L) weer in de positie "0" wordt gezet. In beide gevallen gaat de verknikker (M) uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact, open het deurtje en, ter voorkoming van brandwonden, verwijder het rooster (C) of de lekbak (D) met speciale ovenhandschoenen, in het eerste geval, of met de speciale vork (A) in het tweede geval (Fig. 2).

## BAKKEN MET DE DRAAISPIES

- Draai één van de vorken op de spies (E) (de twee punten naar de binnenkant gericht) en draai de vork vast. Bindt met een draad het vlees (vlees, kip, enz) en steek het op de spies, pas op dat het vlees goed in het midden wordt geplaatst en schuif het vervolgens op de vork met de punt altijd naar de binnenkant gericht. Indien noodzakelijk, draai de eerste vork los om de roulade precies in het midden van de spies te zetten en draai vervolgens beide vorken goed vast.
- Verwijder het rooster (C) uit de oven en plaats de lekbak (D) op een niveau (F) onder de spies (E).
- Zet het uiteinde van de spies (E) in de opening van de rechter wand en bevestig hem aan de motoras. Leg het andere uiteinde op de spiessteun aan de rechter wand (Fig. 3).
- Steek de stekker in het stopcontact en kies met de knop voor de functiekeuze (H), het gewenste baktype:



bakken met draaispies op vol vermogen (gelijktijdig boven en onder met ventilatie);



bakken met draaispies boven (met ventilatie);

- Draai aan de thermostaatknop (H) en stel de gewenste temperatuur in.
- Met de knop (L) de timer instellen op de gewenste kooktijd. Op dit moment begint de oven met het bakken en de verknikker voor de werking (M) verlicht verlicht.

In het geval u de kooktijd zelf naar eigen smaak wilt regelen hoeft u slechts de knop (L) in te stellen op de gewenste functie die wordt aangegeven door het symbool "hand"; op deze manier begint de oven te werken en de verknikker van de werking (M) wordt verlicht.

Als de oven in werking treedt, naar gelang het gekozen baktype, gaat automatisch ook de ventilatie aan. De warme geventileerde lucht zorgt voor een evenredige verdeling van de temperatuur waardoor evenredig wordt gebakken op alle bakniveau's zonder de geuren te vermengen.

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

- De oven stopt automatisch als de ingestelde baktijd is verlopen of als de knop (L) weer in de positie "0" wordt gezet. In beide gevallen gaat de verkliker (M) uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact, open het deurtje helemaal en hef de spies op aan de linker kant met behulp van de vork (B) en trek vervolgens het andere uiteinde uit de motoras (Fig. 4).

## **BINNEVERLICHTING**

Als de oven in werking treedt, met de knop aanzetten/ timer (L), gaat gelijktijdig het lampje aan de binnenkant branden en het gaat uit als automatisch de ingestelde baktijd is verstreken of als handmatig de knop (L) wordt teruggezet in de positie "0".

## **REINIGEN**

**PAS OP:** DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.













**PAS OP:** 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.

- Het regelmatig reinigen van de oven voorkomt rook en narige geuren tilde het bakken.
- Gebruik speciale ovenhandschoenen, trek het kruimelopvangbakje (P) en begin met het reinigen. Voer het kruimelopvangbakje weer in het apparaat, let op dat het goed wordt geplaatst onder de verwarmingselementen (N) (Fig. 5).
- De lekbak (D), het rooster (C), het kruimelopvangbakje (P) en de spies (E) kunnen met lauw water en zeep gereinigd worden of in de vaatwasser in de bovenste mand.
- 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 verroesten (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	Graden	Tijden	Werk.
Vleesroulade (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	 ;  ; 
Visroulade (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Groente uit de oven (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Vleesspiesen, worstjes, stukjes vlees (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Vlees, groente, vis gestoofd (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Vlees, groente, vis gratin (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Pasta uit de oven (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Brood, pizza, brrodjes (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Taarten (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Koekjes, kleine zoetigheden (200 gr.)	170°	10-15 min.	

# 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 καμμία 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 δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
9. Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
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 αλουμινόχαρτο 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. Για 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. 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.
27. 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.
28. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
29. Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.


## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ.. 1)

A	Πηρούνια απόσπασης δίσκου λιπών	H	Κουμπί ρυθμιστή θερμοκρασίας
B	Πηρούνια απόσπασης σούβλας	I	Κουμπί επιλογής λειτουργιών
C	Σχάρα	L	Κουμπί ανάμματος και χρονοδιακόπτης
D	Δίσκος συλλογής λιπών	M	Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
E	Σούβλα	N	Αντιστάσεις
F	Βαθμίδες ψησίματος	O	Χειρολαβή
G	Σώμα της συσκευής	P	Δίσκος συλλογής ψίχουλων

## 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 στο σύμβολο , ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο και το χρονοδιακόπτη στα 15 λεπτά.
  - 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


**ΠΡΟΣΟΧΗ:** 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.

- Ετοιμάστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε τοποθετώντας τα ή επάνω στη σχάρα (C) ή στο εσωτερικό του δίσκου συλλογής λιπών (D).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και μέσω του κουμπιού επιλογής λειτουργιών (I), επιλέξτε το επιθυμητό είδος ψησίματος:

 ψήσιμο στη μέγιστη ισχύ (επάνω και κάτω ταυτόχρονα με αερόθερμο);

 κάτω ψήσιμο (με αερόθερμο);

 κάτω ψήσιμο;


 επάνω ψήσιμο (στην περίπτωση που δεν έχει τοποθετηθεί η σούβλα)

 ξεπάγωμα.

- Στρέψτε το κουμπί του ρυθμιστή θερμοκρασίας (H) και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.
  - Τοποθετήστε τη σχάρα (C) ή δίσκου συλλογής λιπών (D) με τα τρόφιμα που έχετε προηγουμένως ετοιμάσει, στο εσωτερικό του φούρνου στην επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος (F).
- Στην περίπτωση που τα τρόφιμα ψήνονται στη σχάρα (C), τοποθετήστε και το δίσκο συλλογής λιπών (D) σε ένα επίπεδο (F) κατώτερο σε σχέση με τη σχάρα (C) ώστε να συλλέγει τα λίπη.

Συνιστάται να ρίχνετε δύο ποτήρια νερό στο δίσκο (D) για να αποφύγετε τους καπνούς, δυσοσμίες και τα πετσιάσματα.

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


- Μέσω του κουμπιού (L) προγραμματίστε το χρονοδιακόπτη σύμφωνα με τον επιθυμητό χρόνο ψήσιματος. Σε αυτό το σημείο, ο φούρνος αρχίζει το ψήσιμο και η ενδεικτική λυχνία (M) φωτίζεται. Στην περίπτωση, αντίθετα, που επιθυμείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψήσιματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, αρκεί να ρυθμίσετε το κουμπί (L) στη λειτουργία που αναφέρεται στο σύμβολο . Κατ' αυτόν τον τρόπο ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί και η ενδεικτική λυχνία (M) φωτίζεται. Με την έναρξη της λειτουργίας του φούρνου, ανάλογα με το είδος ψησίματος που έχετε επιλέξει, τίθεται αυτόματα σε λειτουργία και ο αερισμός. Ο θερμός αέρας που κυκλοφορεί εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας και διευκολύνει το ομοιογενές ψήσιμο σε διάφορα επίπεδα χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές.


**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Προσέχετε το παρασκεύασμα κατά το ψήσιμο.

- Ο φούρνος σβήνει αυτόματα ή όταν τελειώσει ο επιλεγθείς χρόνος ψήσιματος, ή αν το κουμπί (L) στραφεί στη θέση "0". Και στις δύο περιπτώσεις, ενδεικτική λυχνία (M) σβήνει.
- Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, ανοίξτε την πόρτα και, προς αποφυγήν εγκαυμάτων, αφαιρέστε τη σχάρα (C) ή το δίσκο (D) χρησιμοποιώντας ειδικά γάντια κουζίνας, στην πρώτη περίπτωση, ή την ειδική πηρούνα (A) που χορηγείται στη δεύτερη περίπτωση (Εικ. 2).


## ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

- Βάλτε μία από τις δύο πηρούνες στη σούβλα (E) (οι δύο αιχμές προς το εσωτερικό) και βιδώστε για να την στερεώσετε. Δέστε με σπάγγο το ψητό (κρέας, κοτόπουλο, κλπ) και σουβλίστε το προσέχοντας ώστε το κρέας να είναι στο κέντρο, οπότε βάλτε την δεύτερη πηρούνα με τις αιχμές πάντα προς το εσωτερικό. Ξεβιδώστε ενδεχομένως την πρώτη πηρούνα για να κεντράρετε το ψητό στη σούβλα και μπλοκάρετε τις δύο πηρούνες.
- Βγάλτε τη σχάρα του φούρνου (C) και τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λιπών (D) σε μία χαμηλότερη θέση (F) από εκείνη της σούβλας (E).
- Εισάγετε την αιχμηρή άκρη της σούβλας (E) στο κοίλωμα που βρίσκεται στο δεξιό τοίχωμα στερεώνοντάς την στον άξονα του κινητήρα. Ακουμπήστε το αντίθετο άκρο στο στήριγμα για τη σούβλα που βρίσκεται στο αριστερό τοίχωμα (Εικ. 3).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και, μέσω του κουμπιού επιλογής λειτουργιών (H), επιλέξτε το επιθυμητό είδος ψησίματος:

 ψήσιμο στη σούβλα στη μέγιστη ισχύ (επάνω και κάτω ταυτόχρονα με αερόθερμο)

 επάνω ψήσιμο στη σούβλα (με αερόθερμο)

- Στρέψατε το κουμπί του ρυθμιστή θερμοκρασίας (H) και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.
- Μέσω του κουμπιού (L) προγραμματίστε το χρονοδιακόπτη σύμφωνα με τον επιθυμητό χρόνο ψήσιματος. Σε αυτό το σημείο, ο φούρνος αρχίζει το ψήσιμο και η ενδεικτική λυχνία (M) φωτίζεται.

Στην περίπτωση, αντίθετα, που επιθυμείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, αρκεί να ρυθμίσετε το κουμπί (L) στη λειτουργία που αναφέρεται στο σύμβολο . Κατ' αυτόν τον τρόπο ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί και η ενδεικτική λυχνία (M) φωτίζεται. Με την έναρξη της λειτουργίας του φούρνου, ανάλογα με το είδος ψησίματος που έχετε επιλέξει, τίθεται αυτόματα σε λειτουργία και ο αερισμός. Ο θερμός αέρας που κυκλοφορεί εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας και διευκολύνει το ομοιογενές ψήσιμο σε διάφορα επίπεδα χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Προσέχετε το παρασκεύασμα κατά το ψήσιμο.

- Ο φούρνος σβήνει αυτόματα ή όταν τελειώσει ο επιλεγθείς χρόνος ψησίματος, ή αν το κουμπί (L) στραφεί στη θέση "0". Και στις δύο περιπτώσεις, ενδεικτική λυχνία (M) σβήνει.
- Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, ανοίξτε εντελώς την θυρίδα και με τη βοήθεια του πηρουιού (B) σηκώστε τη σούβλα από την πλευρά του αριστερού στηρίγματος και βγάλτε στη συνέχεια το άλλο άκρο από τον άξονα του κινητήρα (Εικ. 4).

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΦΩΣ

Με την έναρξη της λειτουργίας του φούρνου, που επιτυγχάνεται δρώντας στο κουμπί λειτουργίας/χρονοδιακόπτη (L), ανάβει ταυτόχρονα και το εσωτερικό φως που θα σβήσει ή μόλις τελειώσει ο επιλεγθείς χρόνος ψησίματος αυτόματα, ή αν χειροκίνητα το κουμπί (L) στραφεί στη θέση "0".

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** 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.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** 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.

- Ένας συχνός καθαρισμός βοηθά στην αποφυγή σχηματισμού καπνών και άσχημων οσμών κατά το ψήσιμο.
- Χρησιμοποιώντας ειδικά γάντια κουζίνας, βγάλτε το δίσκο συλλογής ψίχουλων (P) και προχωρήστε στον καθαρισμό του. Βάλτε τον και πάλι στο εσωτερικό της συσκευής προσέχοντας να τον τοποθετήσετε σωστά κάτω από τις αντιστάσεις (N) (Εικ. 5).
- Ο δίσκος συλλογής λιπών (D), η σχάρα (C), ο δίσκος συλλογής ψίχουλων (P) και η σούβλα (E) 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 αποξυστικών 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.

Συνταγές/ποσότητα	Βαθμοί	Χρόνοι	Λειτουργία
Κρέας ψητό (1000 γρ.)	200°-230°	60-80 λεπ.	 ;  ; 
Ψάρι ψητό (1000 γρ.)	190°-210°	30-40 λεπ.	
Χορταρικά στο φούρνο (500 γρ.)	190°-210°	30-40 λεπ.	
Σουβλάκια, λουκάνικα, κρέας σε κομμάτια (500 γρ.)	190°-210°	30-45 λεπ.	
Κρέας, λαχανικά, ψάρι αλ καρτότσιο (500 γρ.)	190°-210°	30-45 λεπ.	
Κρέας, λαχανικά, ψάρι αλ γρατέν (500 γρ.)	230°	20-30 λεπ.	
Λαζάνια στο φούρνο (1000 γρ.)	200°	20-30 λεπ.	
Ψωμί, πίτσα και φοκάτσια (500 γρ.)	230°	20-35 λεπ.	
Τούρτες, πασταφλόρες (500 γρ.)	170°-180°	25-40 λεπ.	
Μπισκότα, μικρή ζαχαροπλαστική (200 γρ.)	170°	10-15 λεπ.	



# 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 не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
9. Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
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 регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
13. Вынуть все внутренние аксессуаров, 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 братья 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. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
27. 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.
28. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
29. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.


**СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A	Вилка для извлечения каплесборника	H	Ручка термостата
B	Вилка для снятия вертела	I	Ручка выбора функций
C	Гриль	L	Ручка включения и таймер
D	Противень	M	Индикатор функционирования
E	Вертел для жарки	N	Резисторы
F	Уровни жарки	O	Ручка
G	Корпус прибора	P	Поддон для крошек

## ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

- включите печь, повернув ручку на символ , установите максимальную температуру и таймер на 15 минут;
- 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


**ВНИМАНИЕ:** ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

- Готовить пищу готовить на гриле (C) или на противне (D).
- Вставьте вилку в розетку и с помощью ручки выбора функций (I) выберите нужный тип приготовления:

 жарка на полной мощности (одновременно сверху и снизу с вентиляцией);

 жарка снизу (с вентиляцией);

 жарка снизу;


 верхняя жарка (если не подключен гриль);

 разморозка.

- Поверните регулятор термостата (H) и установите желаемую температуру приготовления.
- Установите гриль (C) или противень (D) с ранее подготовленными продуктами в печь для приготовления пищи на желаемый уровень (F).

Если пища готовится на гриле (C), вставьте каплесборник (D) на уровне (F) под грилем (C) для сбора жира. Рекомендуется налить в каплесборник (D) 2 стакана воды, чтобы избежать образования дыма, неприятных запахов и наростов.

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

- С помощью регулятора (L) установить таймер в зависимости от желаемого времени приготовления. Теперь духовка начинает жарку, загорается светодиод функционирования (M). Если же вы хотите ввести время приготовления по своему вкусу, достаточно установить регулятор (L) на функцию, обозначенную символом ; печь начнет работать, загорится индикатор функционирования (M).

При включении печи, в зависимости от типа выбранной варки, автоматически включается вентиляция. Вентилируемый горячий воздух обеспечивает равномерное распределение тепла и гарантирует жарку на нескольких уровнях без смешивания запахов.

**ВНИМАНИЕ:** Следить за пищей в процессе приготовления.

- Духовка отключается автоматически, или когда заканчивается заданное время приготовления, либо когда регулятор (L) устанавливается в положении «0». В обоих случаях, светодиод (M) погаснет.
- Выньте вилку из розетки, откройте дверцу и, чтобы не обжечься, выньте гриль (C) или каплесборник (D), используя кухонные перчатки, в первом случае, или вилку (A) в комплекте, во втором (рис. 2).

## ОБЖАРИВАНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ


- Опустить вилку на вертеле (E) (оба острия вовнутрь) и закрутить. Связать шпагатом жаркое (мясо, курица и т.д.) и насадить на вертел, пропуская его по центру мяса, затем опустить вторую вилку острием также вовнутрь. Отвинтить, в случае необходимости, первую вилку для центровки жаркого на вертеле и заблокировать обе вилки.
- Вынуть гриль (C) из духовки и установить каплесборник (D) на уровне (F) под (E).
- Вставить острый конец вертела (E) в паз на правой стенке, закрепляя его на оси двигателя. Положить противоположный конец на суппорт вертела на левой стенке (рис. 3).
- Вставьте вилку в розетку, с помощью ручки выбора функций (H) выберите нужный тип приготовления:



жарка на полной мощности (одновременно сверху и снизу с вентиляцией);



жарка снизу (с вентиляцией);

- Повернуть регулятор термостата (H) и установить желаемую температуру приготовления.
- С помощью регулятора (L) установить таймер в зависимости от желаемого времени приготовления. Теперь духовка начинает жарку, загорается светодиод функционирования (M). Если же вы хотите ввести время приготовления по своему вкусу, достаточно установить регулятор (L) на функцию, обозначенную символом ; печь начнет работать, загорится индикатор функционирования (M).

При включении печи, в зависимости от типа выбранной варки, автоматически включается вентиляция. Вентилируемый горячий воздух обеспечивает равномерное распределение тепла и гарантирует жарку на нескольких уровнях без смешивания запахов.

**ВНИМАНИЕ:** Следить за пищей в процессе приготовления.

- Духовка отключается автоматически, или когда заканчивается заданное время приготовления, либо когда регулятор (L) устанавливается в положении «0». В обоих случаях, светоди-

од (М) погаснет.

- Выньте вилку из розетки, откройте полностью дверцу, с помощью вилки (В) приподнять вертел со стороны левого суппорта и затем снять другой конец с оси мотора (рис. 4).

## **ВНУТРЕННЯЯ ЛАМПОЧКА**

При включении печи с помощью ручки включения / таймера (таймеров) (L) одновременно включается внутренняя лампочка, которая выключается либо при автоматическом окончании заданного времени жарки, либо вручную, установкой регулятора (L) в положение "0".

## **УХОД**

**ВНИМАНИЕ:** НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.













**ВНИМАНИЕ:** ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

- Частая очистка предотвращает появление дыма и запахов при приготовлении пищи.
- Использовать специальных кухонные перчатки, удалить поддон для крошек (Р) и приступить к чистке. Установить поддон на место, тосно на сопротивления (N) (Рис. 5).
- Противень (D), решетка (C), поддон для крошек (Р) и вертел (Р) можно мыть в теплой мыльной воде или в 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 желателью 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	Градусы	Время	Функц.
Жареное мясо (1000 гр.)	200°-230°	60-80 мин.	 ;  ; 
Жареная рыба (1000 гр.)	190°-210°	30-40 мин.	
Запеченные овощи (500 гр.)	190°-210°	30-40 мин.	
Мясо на шампуре, колбаски, кусочки мяса (500 гр.)	190°-210°	30-45 мин.	
Мясо, овощи, рыба в фольге (500 гр.)	190°-210°	30-45 мин.	
Мясо, овощи, рыба гратин (500 гр.)	230°	20-30 мин.	
Паста в духовке (1000 гр.)	200°	20-30 мин.	
Хлеб, пияяа и фокачки (500 гр.)	230°	20-35 мин.	
Торты и кростаты (500 гр.)	170°-180°	25-40 мин.	
Печенье, мелкие кондитерские изделия (200 гр.)	170°	10-15 мин.	

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

230В~ - 50Гц - 2000Вт - Класс I – IPX0

Сделано в Китае

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

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

INSERIRE TESTO O TABELLA SOTTO RIPORTATI:


Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.




## 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 مطلقاً استخدام الفرن بتثبيته أو إدخاله في إحدى قطع الأثاث.
٦. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
٧. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٨. إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والعقلية والنفسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تتقصهم الخبرة والمعرفة بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الاستخدام يجب أن يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسئول عن سلامتهم.
٩. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
١٠. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سائل 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 وقبل التنظيف.
١٢. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٣. انزع كل الوحدات التكميلية، ثم اغسلها وجففها بعناية.
١٤. لا تقم بنقل الجهاز أثناء التشغيل.
١٥. لا تغطي الأجزاء الداخلية للفرن بأوراق الألومنيوم 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 مفتوحاً.
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 لمعانه.
٢٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً 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. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٧. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح أولاً 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.
٢٨. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٩. 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	شوكة إزالة الصينية	H	مفتاح الترموستات
B	شوكة إزالة السيخ	I	مفتاح اختيار طرق الطهي
C	الشواية	L	مقبض التشغيل والمؤقت "التايمر"
D	صينية جمع قطرات الشحوم	M	لمبة المؤشر
E	سيخ الشواء الدوار	N	المقاومات
F	مستويات الطهي	O	المقبض
G	جسم الجهاز	P	صينية جمع الفتات


### عند الاستخدام الأول


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


### الأجزاء المعدنية:


- قم بتشغيل الفرن بتحرك المفتاح إلى الرمز , وقم بضبط درجة الحرارة على أقصى درجة وضبط المؤقت على ١٥ دقيقة؛
- 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:

- تنبيه:** حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
- جهاز الطعام الذي يجب طهيه وضعه إما على الشواية (C) أو بداخل الصينية (D).
- أدخل القابس في مأخذ التيار، وبواسطة مقبض اختيار الوظائف (I)، قم باختيار نوع الطهي المطلوب:
-  الطهي بأقصى جهد للفرن (في أعلى وأسفل بالتزامن مع تشغيل التهوية)؛

-  الطهي في أسفل (مع تشغيل التهوية)؛

-  الطهي في أسفل؛

-  طهي أعلى (في حالة عدم تركيب سيخ الشواء الدوار)؛

-  إذابة التجميد.

- قم بإدارة مفتاح الترموستات (H) وضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.
- ضع الشواية (C) أو بداخل الصينية (D) مع الطعام المجزأ سابقاً داخل الفرن على مستوى الطهي المطلوب (F).
- في حالة وضع الأطعمة على شبكة الشواء (C)، ضع الصينية أيضاً (D) على مستوى (F) أسفل مستوى شبكة الشواء (C) وذلك لجمع قطرات الشحوم. ينصح بإضافة ٢ كوب ماء في الصينية (D) لتجنب انبعاث الدخان والروائح الكريهة والطبقات المتراكمة.
- تنبيه:** ضع الأطعمة على بعد ٢ سم على الأقل من المقاومة العليا.
- قم بضبط المؤقت وفقاً لزمن الطهي المرغوب بواسطة مقبض التشغيل (L). عند هذه النقطة يبدأ الفرن في الطهي ويوضئ المؤشر الضوئي الخاص بالتشغيل (M).
- في حالة ما إذا كنت ترغب، بدلاً من ذلك، في ضبط زمن الطهي وفقاً لذوقك، يكفي ضبط مقبض التشغيل (L) على الخاصية المشار إليها بالرمز , وبهذه الطريقة يبدأ الفرن في العمل ويوضئ المؤشر الضوئي الخاص بالتشغيل (M).
- مع بدء تشغيل الفرن، ووفقاً لنوع الطهي المختار، تعمل التهوية أوتوماتيكياً. يعمل الهواء الساخن


المروحي على ضمان التوزيع المنتظم للحرارة كما يسمح بطهي متجانس على أكثر من مستوى بدون خلط في الروائح.


**تنبيه:** راقب الطعام الذي يتم تحضيره أثناء عملية الطهي.

- يتوقف الفرن تلقائياً عن العمل عند انتهاء زمن الطهي المُحدَّد أو عند إعادة مقبض التشغيل (L) إلى الوضع "0". في كلتا الحالتين ينطفئ المؤشر الضوئي (M).
- افصل القابض من مأخذ التيار، افتح باب الفرن، وللتجنب الإصابة بالحروق، أزل شبكة الشواء (C) باستخدام قفازات المطبخ المخصصة في الحالة الأولى أو أزل الصينية (D) بالشوكة المخصصة (A) المرفقة (الشكل ٢) في الحالة الثانية.

### الطهي بسخن الشواء الدوّار

- قم بإدخال واحدة من الشوكتين بسخن الشواء الدوّار (E) (كلا طرفيها نحو الداخل) وأقفلها بطريقة لولبية. قم بتنشيط الطعام بالسبخ (لحم، دجاجة، الخ) بواسطة الخيط وقم بالنقب بعناية لتتوسط جيداً قطعة اللحم، ثم أدخل الشوكة الثانية على أن يكون طرفها دائماً نحو الداخل.
- إذا لزم الأمر قم بفك الشوكة الأولى كي يتوسط الطعام السبخ ثم قم بإغلاق الشوكتين.
- اخرج شبكة الشواء (C) من الفرن و أدخل الصينية (D) على المستوى السفلي (F) من موضع سبخ الشواء الدوّار (E).
- قم بإدخال نهاية الطرف الحاد للسبخ (E) في التجويف الخاص به بالجانب الأيمن وقم بتنشيطها بمحور المحرك. ثم أدخل نهاية الطرف الآخر من السبخ في موضعه بالجانب الأيسر (الشكل ٣).
- أدخل القابض في مأخذ التيار، وبمقبض اختيار الوظائف (H)، قم باختيار نوع الطهي المطلوب:

 الطهي بسبخ الشواء الدوّار بأقصى جهد للفرن (في أعلى وأسفل بالتزامن مع تشغيل التهوية)؛

 الطهي بسبخ الشواء الدوّار بجهد مرتفع (مع تشغيل التهوية)؛

- قم بإدارة مفتاح الترموستات (H) وضبط درجة حرارة الطهي المطلوب.
- قم بضبط المؤقت وفقاً لزمن الطهي المرغوب بواسطة مقبض التشغيل (L). عند هذه النقطة يبدأ الفرن في الطهي ويوضئ المؤشر الضوئي الخاص بالتشغيل (M).
- في حالة ما إذا كنت ترغب، بدلاً من ذلك، في ضبط زمن الطهي وفقاً لذوقك، يكفي ضبط مقبض التشغيل (L) على الخاصية المُشار إليها بالرمز "1"، وبهذه الطريقة يبدأ الفرن في العمل ويوضئ المؤشر الضوئي الخاص بالتشغيل (M).
- مع بدء تشغيل الفرن، ووفقاً لنوع الطهي المختار، تعمل التهوية أوتوماتيكياً. يعمل الهواء الساخن المروحي على ضمان التوزيع المنتظم للحرارة كما يسمح بطهي متجانس على أكثر من مستوى بدون خلط في الروائح.

**تنبيه:** راقب الطعام الذي يتم تحضيره أثناء عملية الطهي.

- يتوقف الفرن تلقائياً عن العمل عند انتهاء زمن الطهي المُحدَّد أو عند إعادة مقبض التشغيل (L) إلى

الوضع "٠". في كلتا الحالتين ينطفئ المؤشر الضوئي (M).

- افصل القابس من مأخذ التيار، افتح باب الفرن بالكامل، وبمساعدة الشوكة (B) ارفع السيخ من جانب الأيسر لإخراج الطرف الآخر من محور المحرك (الشكل ٤).

### النور الداخلي للفرن

مع بدء تشغيل الفرن، الذي يحدث بإدارة مقبض التشغيل/الموقت (L)، يعمل أيضًا في نفس الوقت النور الداخلي والذي ينطفئ إما عند انتهاء وقت الطهي المحدد أوتوماتيكيًا أو إذا تم إدارة المقبض (L) يدويًا على الوضع "٠".

### التنظيف

**تنبيه:** لا تغمز أبدًا جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.

**تنبيه:** حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

- إن التنظيف المتكرر يجنبك تكوين الأدخنة والروائح الكريهة أثناء الطهي.
- باستخدام قفازات المطبخ المناسبة قم بإخراج صينية جمع الفتات (P)، وأبدأ في تنظيفها.
- ثم أعد تركيبها داخل الجهاز مع الحرص على وضعها بشكل صحيح تحت المقومات (N) (الشكل ٥).
- يُمكن غسل حوض التنقيط (D) والشوابة (C) وصينية جمع الفتات (P) والسيخ (E) بالماء الفاتر والصابون أو في غسالة الأطباق في الرف العلوي.
- لنظافة السطح الخارجي للجهاز، استعمل دائمًا قطعة من الإسفنج المبلل.
- احذر استخدام المواد الكاشطة التي تضر بالطلاء.
- لنظافة سطح الفرن الداخلي لا تستعمل أبدًا مواد تعمل على تآكل الألمنيوم (المنظفات المعبأة غازيًا)، 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 المبلل 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 ويصبح الجهاز غير لامع.

نوع الطعام/الكمية	درجات	الوقت	طريقة الطهي
لحم مشوي (١٠٠٠ جم)	°٢٣٠-°٢٠٠	٨٠ - ٦٠ دقيقة	 ,  , 
سمك مشوي (١٠٠٠ جم)	°٢١٠-°١٩٠	٤٠ - ٣٠ دقيقة	
خضروات بالفرن (٥٠٠ جم)	°٢١٠-°١٩٠	٤٠ - ٣٠ دقيقة	
أطعمة السبخ، السجق، قطع اللحم (٥٠٠ جم)	°٢١٠-°١٩٠	٤٥ - ٣٠ دقيقة	
اللحم، الخضروات، السمك المغلف (٥٠٠ جم)	°٢١٠-°١٩٠	٤٥ - ٣٠ دقيقة	
اللحم، الخضروات، سمك باليقسماط (٥٠٠ جم)	°٢٣٠	٣٠ - ٢٠ دقيقة	
مكرون بالفرن (١٠٠٠ جم)	°٢٠٠	٣٠ - ٢٠ دقيقة	
خبز، بيتزا، وفطائر (٥٠٠ جم)	°٢٣٠	٣٥ - ٢٠ دقيقة	
الكعك، والفطائر (٥٠٠ جم)	°١٨٠-°١٧٠	٤٠ - ٢٥ دقيقة	
البسكويت، والحلوى الصغيرة (٢٠٠ جم)	°١٧٠	١٥ - ١٠ دقائق	





***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)