Ariete

Forno
Mini oven
Four
Backofen
Мини-печь
Піч
فرن

CE EAC

986

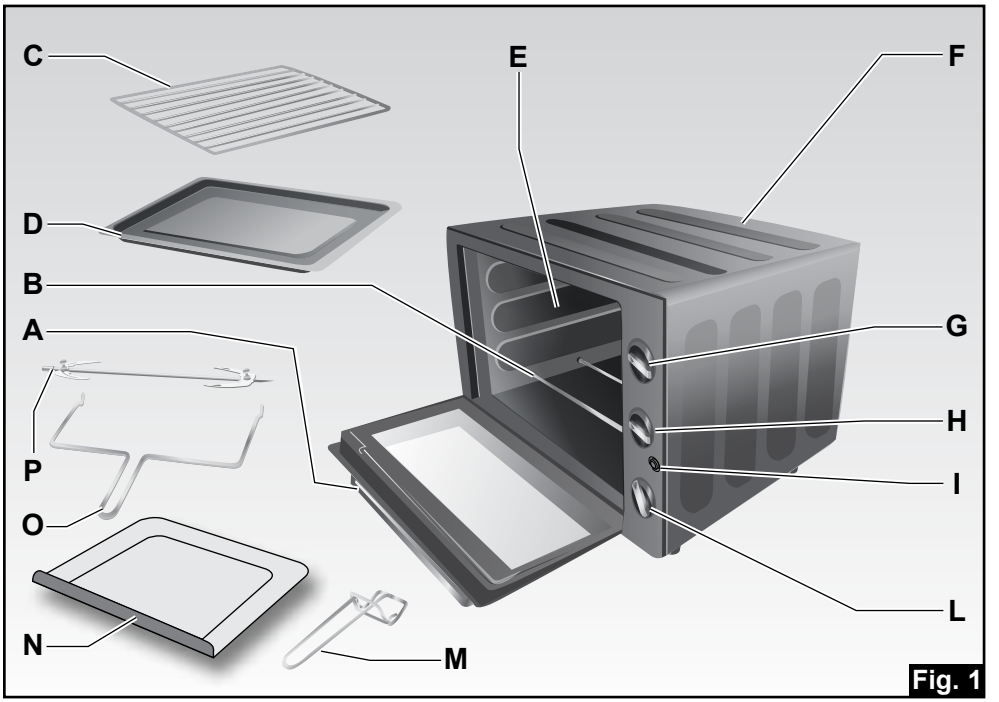


Fig. 1

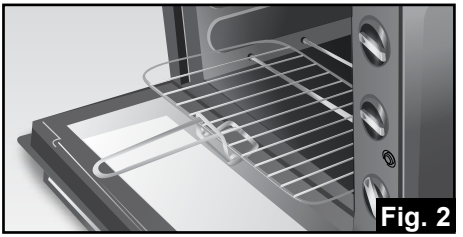


Fig. 2

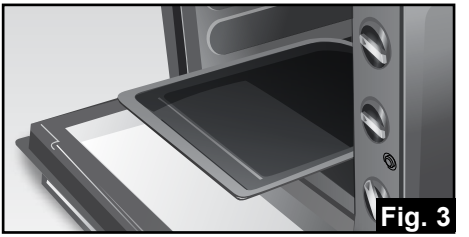


Fig. 3

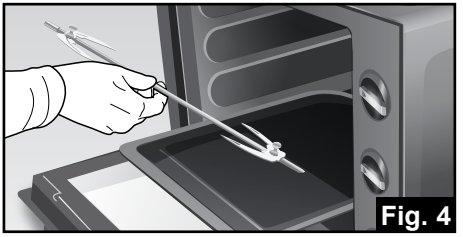


Fig. 4

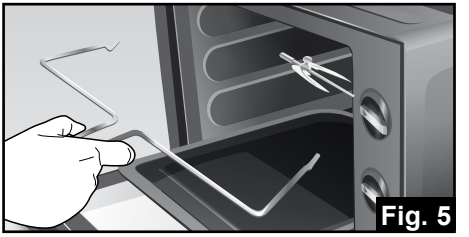


Fig. 5

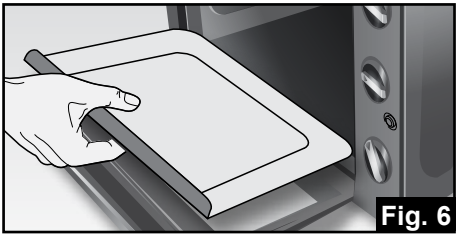


Fig. 6

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.
Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Posare il forno su un piano di lavoro o un mobile da cucina che sopporti una temperatura di almeno 90°C e lasciare un po' di spazio libero sopra di esso. In nessun caso deve essere incassato o inserito in un mobile.
6. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
7. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
8. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
9. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
10. NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
11. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare

gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.

13. Togliere tutti gli accessori interni, quindi lavarli ed asciugarli accuratamente.
14. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
15. Non ricoprire le parti interne del forno con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.
16. Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: operare sull'apparecchio toccando solo la maniglia della porta.
17. Non posate niente sullo sportello quando è aperto.
18. Utilizzare il forno solamente per la cottura degli alimenti.
19. Non mettere canovacci nè piatti sopra l'apparecchio.
20. Appoggiare l'apparecchio ad una parete durante l'uso.
21. Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, …). Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.
22. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
23. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
24. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
25. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
26. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
27. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
28. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
29. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

30. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Consumo energetico in modalità off: 0,0 W

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

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

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 (H) 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. Dopo questa operazione, aerare il locale.

ISTRUZIONI PER L'USO

- 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 (H), selezionare il tipo di cottura desiderato:

 cottura superiore per gratinare;

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

 cottura superiore con ventilazione;

 cottura con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente).

Nota: Grazie alla funzione ventilazione l'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e, permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.

- Ruotare la manopola del termostato (G) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Posizionare la griglia (C) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno al livello di cottura (E) desiderato, utilizzando l'apposita forchetta (M) (Fig. 2). Inserire anche la leccarda (D) ad un livello (E) 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.
  Nel caso gli alimenti siano stati preparati all'interno della leccarda (D), è necessario prima inserire la griglia (C) all'interno del forno quindi posizionarvi sopra la leccarda stessa (D) (Fig. 3).

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 pronto temperatura (I) si illumina; si spegnerà o quando è stata raggiunta la temperatura impostata o se la manopola (L) viene riportata manualmente in posizione "0".

ATTENZIONE: Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Terminato il tempo di cottura il forno si ferma automaticamente, emettendo un segnale acustico.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire lo sportello e, per evitare di bruciarsi, togliere la griglia (C) o la leccarda (D) utilizzando degli appositi guanti da cucina o l'apposita forchetta (M) in dotazione nel secondo.

COTTURA CON GIRARROSTO

- Fare scivolare uno dei forchettoni sullo spiedo (P) (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 (E) inferiore al posizionamento dello spiedo (P).
- Introdurre l'estremità appuntita dello spiedo (P) nella cavità situata nella parete destra fissandola all'asse motore. Appoggiare l'estremità opposta sul supporto dello spiedo posizionato sulla parete sinistra (Fig. 4).
- 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;

- Ruotare la manopola del termostato (G) 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 pronto temperatura (I) si illumina; si spegnerà o quando è stata raggiunta la temperatura impostata o se la manopola (L) viene riportata manualmente in posizione "0".

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 (O) sollevare lo spiedo dal lato del supporto sinistro e quindi estrarre l’altra estremità dall’asse motore (Fig. 5).

PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Utilizzando appositi guanti da cucina, estrarre il vassoio raccogli briciole (N) e procedere con la sua pulizia. Reinserirlo quindi all’interno dell’apparecchio facendo attenzione a posizionarlo correttamente sotto le resistenze (N) (Fig. 6).
- La leccarda (D), la griglia (C), il vassoio raccogli briciole (N) e lo spiedo (P) possono essere lavate in acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie, nel ripiano superiore.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida.
  Evitare l’impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l’alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Pulire con una spugna umida, al termine di ogni utilizzo, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato.

ATTENZIONE: Tutte le parti smaltate devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.
- Quando ci sono macchie di grasso o esalazioni di fumo, vi consigliamo di togliere il grasso con una spugna imbevuta di acqua calda insaponata.

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

Ricette/quantità	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 can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
9. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
10. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
11. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
12. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
13. Remove all internal accessories, then wash and dry with care.
14. Do not transport the appliance while it is operating.
15. Do not cover the inside parts of the oven with aluminium foil as this could seriously damage thermostat operation.

16. During operation, the metal parts and glass become hot: only touch the door handle at this time.
17. Do not place anything on the door when it is open.
18. Do not place dish cloths or plates on the appliance.
19. Only use the appliance for cooking purposes.
20. The appliance shall be placed against a wall when use.
21. Do not allow acid substances (lemon juice, vinegar, etc.) to remain on the appliance.
    Acidicaslemonjuice,tomatosauce,vinegarorsimilar,ifleavedforlong time, may harm the enamel, making it opaque.
22. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
23. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
24. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
25. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
26. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
27. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
28. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
29. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
30. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

Power consumption in off mode: 0,0W

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A Handle
B Heating elements
C Grill
D Drip pan
E Cooking levels
F Appliance body
G Thermostat dial
H Function select dial
I Temperature light
L Power on and timer dial
M Fork to remove grill and drip pan
N Crumb tray4
O Fork to remove brochette
P Rotisserie brochette

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 (H) 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 openings. After this operation, ventilate the room.

INSTRUCTIONS FOR USE

- 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 (H) to select the type of cooking required:

upper cooking for grating;

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

top cooking with fan;

full power cooking (top and bottom at the same time).

Note: Owing to the fan function, hot ventilated air guarantees an even temperature distribution and permits an uniform cooking on several levels without mixing up smells.

- Turn the dial of the thermostat (G) and set the required cooking temperature.
- Place the grill (C) with the previously prepared food into the oven at the required cooking level (E), by using the suitable fork (M) (Fig. 2). When cooking foods on the grill (C), also insert the drip pan

(D) at a lower level (E) 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.
In case of food prepared in the drip pan (D), insert the grill (C) into the oven first, and then position the drip pan itself on it (D) (Fig. 3).

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

- Use the dial (L) to set the timer for the required cooking time.
  At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (I) switches on; it switches off when reaching the set temperature or if the dial (H) is manually reset to “0” position.

IMPORTANT: Keep an eye on the food while it is cooking.

- At the end of the cooking time, the oven stops automatically, sending out an alarm.
- Unplug the appliance, open the door and remove the grill (C) or the drip pan (D) using suitable oven gloves or the appropriate fork (M) supplied with the latter.

ROTISSERIE COOKING

- Slide one of the carving forks along the brochette (P), with the tips inwards, and screw to lock. Tie the roast with a string (meat, chicken, etc.) and skewer it being careful to centre the meat properly, and then slide the second fork with the tip inwards.
  If necessary, unscrew the first fork to centre the roast on the brochette and lock the two forks.
- Remove the oven grill (C) and put the drip pan (D) on a level (E) below the brochette position (P).
- Insert the sharp tip of the brochette (P) into the cavity situated on the right side by fixing it to the motor shaft. Place the opposite side on the brochette support positioned on the left side (Fig. 4).
- Plug in appliance and select the required cooking type by means of the function selecting dial (H):

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

top rotisserie cooking

- Turn the thermostat knob (G) to set the required cooking temperature.
- Turn the dial (L) to set the timer according to required cooking time. At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (I) switches on; it switches off when reaching the temperature set or if the dial (L) is manually reset to “0” position.

WARNING: Monitor food while cooking.

- The oven stops automatically when the cooking time has elapsed or when the dial (L) is brought to “0” position. In both cases, the light (M) goes off.
- Unplug the appliance, open the door, lift the brochette from the side of the left support using the fork (O) and then remove the other end from the motor shaft (Fig. 5).

CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- Use the special oven gloves to remove the crumb tray (N) and proceed to clean. Return it to the inside of the appliance, taking care to position it correctly under the heating elements (B) (Fig. 6).
- The drip pan (D), the grill (C), the crumb tray (N), and the brochette (P) may be washed in warm water and soap, or in the upper part 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 peut etre utilise par des enfants ages ou majeurs de 8 ans. Les personnes presentant des capacites physiques, sensorielles ou mentales reduites ou depourvues d'experience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions necessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur securite ou devront etre correctement instruites sur les modalites d'emploi en toute securite de cet appareil et sur les risques lies a son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les operations de nettoyage et d'entretien doivent etre effectuees par des enfants ages de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
9. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portee des enfants ages de moins de 8 ans.
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.).Lessubstancesacidestellesquelejusdecitron,lestomatesenconserve,levinaigreetsimilairespeuventattaquerlasurfaceetlarendreopaque en cas de contact prolongé avec cette dernière.
22. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
23. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
24. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
25. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
26. Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.
27. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
28. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
29. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles

constituent une source potentielle de danger.

30. Le produit ne doit pas être alimenté à travers des timer externes ou avec des installations séparées commandées à distance.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consommation d'énergie en modalité off : 0,0 W

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A Poignée
B Résistances
C Grille
D Lèchefrite
E Niveaux de cuisson
F Corps de l'appareil
G Poignée thermostat
H Poignée de sélection des fonctions
I Témoin de température
L Poignée mise en marche et minuterie
M Fourchette extraction grille et lèchefrite
N Plateau de récupération des miettes
O Fourchette extraction brochette
P Brochette pour rôtissoire

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 (H) 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 fissures est un phénomène tout à fait normal. Aérer correctement le local après cette opération.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

- 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 (H), sélectionner le type de cuisson désiré:

▭ cuisson supérieure pour gratiner;

▭ cuisson à pleine puissance (supérieure et inférieure conjointement) avec ventilation.

cuisson supérieure avec ventilation;

cuisson à pleine puissance (supérieure et inférieure conjointement);

Note: Grâce à la fonction ventilation, l'air chaud ventilé garantit une distribution uniforme de la température et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs.

- Tourner la poignée du thermostat (G) et programmer la température de cuisson désirée.
- Positionner la grille (C) avec les aliments préparés précédemment, à l'intérieur du four au niveau de cuisson (E) désiré, en utilisant la fourchette (M) (Fig. 2).
  Si les aliments ont été disposés sur la grille (C), introduire aussi le lèchefrite (D) à un niveau (E) 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. Si les aliments ont été préparés à l'intérieur du lèchefrite (D), il faut d'abord introduire la grille (C) à l'intérieur du four puis poser le lèchefrite dessus (D) (Fig. 3).

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

- A l'aide de la poignée (L), programmer la minuterie selon le temps de cuisson désiré.
  A ce point, le four démarre la cuisson et le témoin de température (I) s'allume ; il s'éteint quand le four atteint la température programmée ou si la poignée (L) est remise manuellement sur "0".

ATTENTION: Surveiller la préparation durant la cuisson.

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

CUISSON AVEC ROTISSOIRE

- Faire glisser l'une des fourchettes sur la brochette (P) (avec les deux pointes vers l'intérieur) et visser pour la bloquer. Lier le rôti (viande, poulet, etc.) avec de la ficelle et l'enfourcher en faisant attention de bien centrer la viande, puis faire glisser la deuxième fourchette toujours avec la pointe vers l'intérieur.
  Dévisser, si nécessaire, la première fourchette pour centrer le rôti sur la brochette puis bloquer les deux fourchettes.
- Extraire la grille (C) du four et poser le lèchefrites (D) sur un niveau (E) inférieur au positionnement de la brochette (P).
- Introduire l'extrémité pointue de la brochette (P) dans la cavité située sur la paroi de droite en la fixant à l'axe moteur. Poser l'extrémité opposée sur le support de la brochette positionné sur la paroi de gauche (Fig. 4).
- 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 rôtissoire à pleine puissance (supérieure et inférieure conjointement);

cuisson rôtissoire supérieure;

- Tourner la poignée du thermostat (G) et programmer la température de cuisson désirée.
- Avec la poignée (L), programmer le temporisateur selon le temps de cuisson désiré. A ce point, le four commence la cuisson et le voyant lumineux de température (I) s'allume; il s'éteint quand le four atteint la température programmée ou si on remet manuellement la poignée (L) sur "0".

ATTENTION: Surveiller le rôti pendant la cuisson.

- Le four s'arrête automatiquement quand le temps de cuisson programmé s'est écoulé ou quand la poignée (L) est remise sur "0". Dans les deux cas, le voyant (M) s'éteint.
- Débrancher la fiche de la prise de courant, ouvrir entièrement la porte du four et, à l'aide de la fourchette (O) soulever la brochette du côté du support de gauche, puis extraire l'autre extrémité de l'axe moteur (Fig. 5).

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 (N) et procéder à son nettoyage. Le remettre à l'intérieur du four en le positionnant correctement sous les résistances (B) (Fig. 6).
- Le lèchefrite (D), la grille (C), le plateau à miettes (N) et la brochette (P) 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 darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
9. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
10. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
11. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
12. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
13. Alle Zubehörteile herausnehmen, waschen und sorgfältig trocknen.
14. Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.

15. Kleiden Sie die Innenflächen des Ofens nicht mit Aluminiumfolie aus, da diese die Funktion des Thermostats schwer schädigen könnte.
16. Während des Betriebs werden die Metallteile und das Glas heiß: fassen Sie das Gerät deshalb nur am Türgriff an.
17. Legen Sie keine Gegenstände aus die Tür, wenn sie offen ist.
18. Verwenden Sie den Ofen nur zum Backen von Nahrungsmitteln.
19. Legen Sie keine Tücher auf das Gerät und stellen Sie keine Teller darauf ab.
20. Das Gerät während des Betriebs an eine Wand lehnen.
21. Vermeiden Sie es, säurehaltige Stoffe auf der Oberfläche zu belassen (Zitronensaft, Essig usw.). Säuren wie Zitronensaft, Tomatenkonserven, Essig und Ähnliches greifen die Oberfläche an, wenn sie nicht entfernt werden, und machen sie matt.
22. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
23. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
24. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
25. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
26. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EC und EMC 2004/108/EC.
27. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
28. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
29. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
30. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Energieverbrauch im Off-Modus: 0,0 W

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A Griff
B Widerstände
C Grillrost
D Fettpfanne
E Garstufen
F Gehäuse des Geräts
G Drehknopf Thermostat
H Programmwähler
I Kontrolllampe Temperatur
L Einschalt-Drehknopf und Timer-Einstellung
M Gabel zum Ausheben von Gitter und Fettpfanne
N Krümelfangblech
O Spieß-Aushebegabel
P Drehspieß

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 (H) 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 Rauch bildet. Lüften Sie danach den Raum.

BETRIEBSANLEITUNG

- 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 (H) auf die gewünschte Funktion ein:

Oberhitze zum Überbacken

Volle Leistung (Ober- und Unterhitze gleichzeitig) mit Umluft

Oberhitze mit Umluft

Volle Leistung (Ober- und Unterhitze gleichzeitig);

Hinweis: Dank der Umluft-Funktion gewährleistet die Umwälzung heißer Luft eine gleichförmige Verteilung der Temperatur und somit das gleichmäßige Garen auf mehreren Ebenen, ohne die Gerüche zu vermischen.

- Den Drehknopf des Thermostaten (G) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.

- Das Gitter (C) mit den vorbereiteten Speisen im Ofen in die gewünschte Schiene (E) einschieben. Dazu die zugehörige Gabel (M) verwenden (Abb. 2).
  Sofern die Speisen auf dem Grillrost (C) vorbereitet wurden, muss auch die Fettpfanne (D) auf einer tiefer liegenden Schiene (E) 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. Wenn die zu garenden Speisen dagegen in die Fettpfanne (D) gegeben wurden, muss zunächst das Gitter (C) in den Ofen eingeschoben und dann die Fettpfanne (D) darauf gestellt werden (Abb. 3).

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

- Mithilfe des Drehknopfs (L) den Timer auf die gewünschte Backzeit einstellen. Der Ofen beginnt nun zu heizen und die Kontrolllampe der Temperatur (I) leuchtet auf. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist oder wenn der Drehknopf (L) von Hand auf "0" gestellt wird.

ACHTUNG: Die Speisen während des Bratens überwachen.

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

GAREN MIT DEM DREHSPIESS

- Eine der Gabeln auf den Spieß (P) schieben (die beiden Spitzen nach innen gerichtet) und festschrauben. Den Braten (Fleisch, Geflügel usw.) binden und auf den Spieß schieben, wobei darauf geachtet werden muss, dass der Spieß möglichst mittig durchgesteckt wird. Dann die zweite Gabel ebenfalls mit den Spitzen nach innen auf den Spieß schieben.
  Falls notwendig die erste Gabel noch einmal lösen, um den Braten in die Mitte des Spießes schieben zu können. Dann beide Gabeln festschrauben.
- Den Rost (C) aus dem Ofen nehmen und die Fettpfanne (D) auf einer Leiste (E) unterhalb des Spießes (P) einschieben.
- Das zugespitzte Ende des Spießes (P) in die Öffnung an der rechten Ofenwand einstecken, so dass der Spieß an der Antriebswelle anliegt. Das andere Ende des Spießes in die Halterung an der linken Ofenwand einlegen (Abb. 4).
- Den Stecker in die Steckdose stecken und am Regler (H) die gewünschte Grill-Art auswählen:

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

Backen mit Oberhitze;

- Den Thermostaten (G) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.
- Am Timer (L) die gewünschte Backdauer einstellen. Damit beginnt das Backen und die Temperatur- Kontrolllampe (I) leuchtet auf. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist oder wenn der Timer (L) von Hand auf „0" gedreht wird.

ACHTUNG: Die Speisen während des Garens überwachen

- Der Ofen schaltet automatisch ab, wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist oder wenn der

Timer (L) von Hand auf „0“ gedreht wird. In beiden Fällen erlischt die Kontrolllampe (M).
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, die Klappe vollständig öffnen und mithilfe der Aushebe-Gabel (O) den Spieß aus der linken Halterung herausheben. Dann das andere Ende aus der Antriebs-Achse ziehen (Abb. 5).

REINIGUNG

- Häufige Reinigung verhindert die Entstehung von Rauch und üblen Gerüchen während des Backens.
- Unter Verwendung geeigneter Küchenhandschuhe das Krümelfangblech (N) herausziehen und reinigen. Das Blech wieder in das Gerät einsetzen, wobei darauf geachtet werden muss, dass es richtig unter den Heizwiderständen (B) positioniert wird (Abb. 6).
- Die Fettpfanne (D), der Rost (C), die Krümelschale (N) und der Spieß (P) können mit warmem Wasser und Seife oder im oberen Fach der Spülmaschine gewaschen werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen immer einen feuchten Schwamm.
  Vermeiden Sie die Verwendung scheuernder Reinigungsmittel, da diese den Lack schädigen würden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Innenflächen keinesfalls Produkte, die Aluminium angreifen (Spray-Reiniger), und schaben Sie die Wände nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen ab. Reinigen Sie sie nur nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist.

ACHTUNG: Alle lackierten Teile dürfen nur mit Wasser und Spülmittel oder anderen, nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.
- Bei Fettflecken oder Rauchbildung empfiehlt es sich, das Fett mit einem Schwamm und heißem Wasser mit Spülmittel zu entfernen.

ACHTUNG: Vorzugsweise mit einem weichen Tuch trocknen. Säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft, Tomatensoße, Essig und dergl. greifen mit der Zeit den Lack an und machen ihn matt.

Rezepte/Mengen	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.	

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕДНАЧАЛОМРАБОТЫНЕОБХОДИМОПРОЧИТАТЬИНСТРУКЦИЮ.
Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Установите печь на рабочую плоскость или кухонную тумбочку, выдерживающую температуру не менее 90°C, оставляя свободное пространство над ней. Запрещается встраивать или устанавливать печь внутри тумбочки.
6. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
7. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
8. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
9. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
10. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
11. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

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

для детей, так как они могут представлять источник опасности.

30. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,0 Вт

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

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

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 являются нормальным явлением. После этой операции проветрите помещение.

ИНСТРУКЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ

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

 поджарка сверху (для подрумянивания);

 варка на полной мощности (верхняя и нижняя одновременно) с вентиляцией).

 варка сверху с вентиляцией;

 поджарка на полной мощности (сверху и снизу одновременно);

Примечание: Благодаря функции вентиляции, горячий воздух обеспечивает равномерное распределение тепла и позволяет готовить пищу даже на нескольких уровнях без смешивания запахов.

- Поверните регулятор термостата (G) и установите желаемую температуру приготовления.
- Установите решетку (C) с предварительно подготовленными продуктами в печь на нужный уровень (E), используя специальную вилку (M) (Рис. 2).
  Если пища готовится на гриле (C), вставьте каплесборник (D) на уровне (E) под грилем (C) для сбора жира. Рекомендуется налить в каплесборник (D) 2 стакана воды, чтобы избежать образования дыма, неприятных запахов и наростов. Если Вы готовите продукты на противне (D), необходимо сначала установить решетку (C) в печь, а затем установить на нее противень (D) (Рис. 3).

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

- С помощью ручки (L) установить таймер на желаемое время приготовления. В этот момент начнется готовка и индикатор нагрева (I) загорится; индикатор выключится по достижении заданной температуры или если ручка (L) будет перемещена вручную в положение “0”.

ВНИМАНИЕ: Наблюдайте на пищей в процессе приготовления.

- По истечении времени готовки печь выключится, издав звуковой сигнал.
- Выключите вилку из электрической розетки, откройте дверцу и вытащите решетку (C) или противень (D), используя кухонные рукавицы или специальную вилку (M), чтобы не обжечься.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ВЕРТЕЛЕ

- Вставьте одну из вилок на вертел (P) (оба конца внутрь) и зафиксируйте винтом. Обвяжите кулинарным шпагатом продукт (мясо, курица и т.д.) и насадите на вертел строго по центру, затем воткните вторую вилку концом внутрь.
  При необходимости, отвинтите первую вилку, чтобы насадить мясо гп вертел точно по центру, и блокируйте две вилки.
- Выньте решетку (C) гриля и поместите противень (D) на уровень (E) ниже вертела (P).
- Вставьте заостренный конец вертела (P) в паз на правой стенке, фиксируя его к оси двигателя. Поместите другой конец вертела на опору на левой стенке (рис. 4).
- Вставьте вилку в розетку и с помощью ручки (H) выберите нужный режим приготовления пищи.

гриль для приготовления пищи на полной мощности (верхний и нижний одновременно с вентиляцией);

верхний гриль;

- С помощью ручки термостата (G) установите желаемую температуру приготовления.
- С помощью ручки (L) установить таймер на нужное время приготовления. Печь начинает работать, загорается индикатор температуры готовности (I); индикатор выключается или когда достигнута заданная температура, или если вручную повернуть регулятор (L) в положение «0».

ВНИМАНИЕ: Время от времени проверяйте состояние готовящегося продукта.
- Печь автоматически остановится, когда закончилось заданное время приготовления или когда ручка (L) сбрасывается до положения «0». В обоих случаях индикатор (M) выключается.
- Выньте вилку из розетки, полностью откройте дверку и с помощью вилки (O) поднимите вертел с левой стороны, а затем снимите другой конец с приводного вала мотора (рис. 5).

УХОД

- Частая очистка предотвращает появление дыма и запахов при приготовлении пищи.
- Использовать специальных кухонные перчатки, удалить поддон для крошек (N) и приступить к чистке. Установить поддон на место, тосно на сопротивления (B) (Рис. 6).
- Противень (D), решетку (C), поддон для крошек (N) и вертел (P) 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 желательно мягкой тканью. Кислотные вещества, такие как лимон, томатная паста, уксус и т.п., если их надолго оставить на поверхности, разъедают эмаль, делая ее непрозрачной.

Рецепты/количество	**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 фокаччи (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.	

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%
Срок хранения: Не ограничен
Срок службы: 2 года
Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями
Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке
Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»
ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В~ - 50/60Гц - 1800Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортёр и ответственный за рекламации потребителей:
ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Сущёвская ул., д.27, стр. 3.
Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru
Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.
Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

1. Переконатися в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
3. Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.
4. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
5. Встановити піч на робочий кухонний стіл або інший вид меблів, що витримує температуру щонайменше 90 °C, залишивши трохи вільного місця поверх печі. Забороняється вбудовувати або вставляти піч у меблі.
6. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
7. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
8. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років; не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Забороняється дітям гратися з пристроєм. Операції догляду за пристроєм можна доручати дітям віком від 8 років під наглядом дорослих.
9. Тримати пристрій та провід до нього у місцях, недосяжних для дітей віком до 8 років.
10. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ КОРПУС ПРИСТРОЮ, ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ АБО ПРОВІД ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, А ТАКОЖ КОРИСТУВАТИСЯ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ПРИСТРОЄМ.
11. ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВСТАНОВИТИ АБО ЗНЯТИ ЯКІСЬ СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ З ПРИСТРОЮ З МЕТОЮ ДОГЯДУ ЗА НИМ, СЛІД СПОЧАТКУ ВИЙНЯТИ ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, НАВІТЬ

ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ.

12. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також штепсельної вилки чи проводу живлення, слід переконатися в тому, що Ваші руки сухі.
13. Вийняти всі внутрішні аксесуари, вимити їх та ретельно висушити.
14. Забороняється переносити працюючий пристрій.
15. З метою запобігання серйозному пошкодженню термостата забороняється покривати внутрішні частини печі алюмінієвою фольгою.
16. Під час роботи металеві частини та скло печі нагріваються; поводитися з пристроєм обережно, торкаючись лише за ручку дверцят.
17. Забороняється класти будь-що на відчинені дверцята.
18. Користуватися піччю виключно для приготування їжі.
19. Забороняється класти поверх печі серветки або скатертини, а також ставити посуд.
20. Під час використання приставити пристрій до стіни.
21. Забороняється залишати на поверхні пристрою їдкі речовини (лимонний сік, оцет і т.п.). Кислі речовини, як то лимонний сік, томатна паста, оцет та подібні при довготривалій дії можуть пошкодити фарбу, позбавивши її блиску.
22. Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється виймати штепсельну вилку, потягнувши за провід живлення.
23. Забороняється користуватися приладом, якщо його провід, штепсельна вилка або сам прилад пошкоджені; в такому випадку слід звернутися до уповноваженого технічного центру.
24. Якщо провід живлення пошкоджений, щоб запобігти будь-якому ризику, його заміну повинен здійснити виробник пристрою або представник технічної служби, або особа з відповідною кваліфікацією.
25. Цей пристрій розроблений та виготовлений ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.
26. Цей пристрій відповідає вимогам директиви 2006/95/ЕС та директиви ЕМС 2004/108/ЕС.
27. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.

28. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.
29. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
30. Забороняється використовувати пристрій з системами живлення із зовнішніми таймерами або з дистанційним керуванням.

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Споживана потужність у вимкненому стані: 0,0 Вт

ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ (Мал. 1)

A Ручка
B Нагрівальний елемент
C Решітка
D Лист
E Рівні приготування
F Корпус пристрою
G Ручка термостата
H Ручка для вибору функцій
I Світлоіндикатор готовності температури
L Ручка вмикання та таймер
M Рогач для зняття решітки та листа
N Піддон для збору крихт
O Рогач для зняття шампура
P Шампур для перевертання печені

ПІДГОТОВКА ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Виконати цикл приготування “в холосту”, щоб позбавитися запаху та диму, що можуть виділяти захисні речовини, якими покриваються металеві частини пристрою перед відправленням з підприємства виробника:

- увімкнути піч, повернувши ручку (H) на символ , встановити температуру на максимальне значення, а таймер - на 15 хвилин;
- залишити пристрій увімкненим з відкритими дверцятами у добре провітрюваному приміщенні.

Під час цієї операції виділення незначної кількості диму з металічних частин та з отворів є нормою. Після завершення цієї операції добре провітрити приміщення.

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

- Підготувати продукти, поклавши їх або на решітку (C), або на лист (D).
- Вставити штепсельну вилку в розетку живлення, за допомогою ручки вибору функцій (H) вибрати бажаний тип приготування:

 запікання зверху для засмажування;

 запікання на повну потужність (зверху та знизу одночасно) з вентиляцією.

 запікання зверху з вентиляцією;

 запікання на повну потужність (зверху та знизу одночасно);

Примітка: Завдяки функції вентиляції циркуляція гарячого повітря забезпечує рівномірний розподіл температури, що гарантує однорідне запікання на всіх рівнях без необхідності перемішування та перевертання їжі.

- Повернути ручку термостата (G) та встановити бажану температуру.
- Вставити решітку з попередньо розкладеними на ній продуктами всередину печі на бажаний рівень запікання (E), використовуючи спеціальний рогач (M) (Мал. 2). Вставити також лист (D) на рівень (E) під решіткою (C), щоб збирати сік та жир. Рекомендується налити на лист (D) дві склянки води (D), щоб запобігти утворенню чаду, неприємних запахів та пригоряння. Якщо страва готується на листі (D), слід спочатку вставити у піч решітку (C), а потім поставити на неї лист (D) (Мал. 3).

УВАГА: Продукти повинні знаходитися на відстані щонайменше 2 см від верхніх нагрівальних елементів.

- За допомогою ручки (L) встановити таймер на бажане значення часу приготування.
  Після цього починається процес приготування у печі, вмикається світловий індикатор готовності температури (I); цей індикатор вимикається, якщо досягається задана температура, або якщо вручну перевести ручку (L) в положення “0”.

УВАГА: Тримати під контролем процес приготування.

- Після завершення часу приготування піч вимикається автоматично і подає відповідний акустичний сигнал.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки електричного живлення, відчинити дверцята, обережно вийняти решітку (C) або лист (D), користуючись захисними рукавицями для кухні або спеціальним рогачем (M), що надається у комплекті.

ЗАПІКАННЯ З ШАМПУРОМ ДЛЯ ПЕРЕВЕРТАННЯ ПЕЧЕНІ

- Пересунути один з рогачів по шампуру (P) (два гострих кінця всередину) і загвинтити, щоб заблокувати його. Перев’язати печеню (м’ясо, курятину і т.п.) та нанизати її по центру на шампур, після цього пересунути другий рогач, теж гострими кінцями до середини.
  При необхідності пересунути перший рогач, щоб краще розмістити печеню по центру шампура, закріпити обидва рогачі.
- Зняти решітку (C) печі, встановити лист (D) на нижній рівень (E) під шампуром (P).
- Вставити гострий край шампура (P) у заглиблення у правій стінці, закріпити його до осі дви-

гуна. Покласти протилежний край шампура на спеціальну опору для шампура на лівій стінці (Мал. 4).
- Вставити штепсельну вилку в розетку живлення, за допомогою ручки вибору функцій (H) вибрати бажаний тип приготування:

запікання на шампурі на повну потужність (зверху та знизу одночасно) з вентиляцією;

запікання на шампурі зверху;

- Повернути ручку термостата (G) та встановити бажану температуру.
- За допомогою ручки (L) встановити таймер на бажане значення часу приготування. Після цього починається процес приготування у печі, вмикається світловий індикатор готовності температури (I); цей індикатор вимикається, коли досягається задана температура, або якщо перевести вручну ручку (L) в положення “0”.

УВАГА: Тримати під контролем процес приготування.
- Піч вимикається автоматично, якщо вичерпався встановлений час приготування або якщо повернути ручку (L) в положення “0”. В обох випадках індикатор (M) вимикається.
- Вийняти вилку з розетки електричного струму, відкрити повністю дверцята, за допомогою виделки (O) дещо підняти шампур з блоку лівої опори і вийняти інший його край з осі двигуна (Мал. 5).

ДОГЛЯД

- Регулярний та своєчасний догляд дає змогу запобігти утворенню неприємних запахів та чаду під час процесу приготування.
- Користуючись захисними рукавицями для кухні, вийняти піддон для збору крихт (N), вичистити його. Після цього знову встановити його на місце, слідкувати за тим, щоб правильно розмістити його під нагрівальними елементами (B) (Мал. 6).
- Лист (D), решітку (C), піддон для збору крихт (N) та шампур (P) можна мити вручну у теплій воді з миючим засобом, або у посудомийній машині на верхньому рівні.
- Лист (D) та решітку (C) можна помити вручну теплою водою з миючим засобом, або в посудомийній машині на верхньому рівні.
- Для догляду ззовні користуватися вологою серветкою.
  Не користуватися абразивними речовинами, що можуть пошкодити фарбу.
- Для догляду за внутрішніми поверхнями забороняється використовувати продукти, що роз’їдають алюміній (миючі засоби у балончиках), а також забороняється скребти по них гострими та ріжучими предметами. Після кожного використання зачекати повного охолодження печі, після цього протерти його чистою, вологою серветкою.

УВАГА: Всі пофарбовані частини слід вимити водою з миючим засобом, що не роз’їдає поверхні.
- При наявності плям жиру або виділенні чаду рекомендується видалити жир за допомогою віхтя, змоченого в гарячій воді з миючим засобом.

УВАГА: Обсушити бажано м’якою серветкою чи рушником. Кислі речовини, як то лимонний сік, томатна паста, оцет та подібні при довготривалій дії можуть пошкодити фарбу, позбавивши її блиску.

Рецепти/кількість	Температура	Час	Функція.
Печеня з м’яса (1 кг)	200°-230°	60-80 хв.	
Печеня з риби (1 кг)	190°-210°	30-40 хв.	
Овочі запечені (500 г)	190°-210°	30-40 хв.	
Шашлик, сосиски, шматочки м’яса (500 г)	190°-210°	30-45 хв.	
М’ясо, овочі, риба у фользі (500 г)	190°-210°	30-45 хв.	
Засмажування м’яса, овочів, риби (500 г)	230°	20-30 хв.	
Запіканка з макаронних виробів (1 кг)	200°	20-30 хв.	
Хліб, піцца та перепічки (500 г)	230°	20-35 хв.	
Торти, пісочні пироги (500 г)	170°-180°	25-40 хв.	
Печиво, коржики (200 г)	170°	10-15 хв.	

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء 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 واترك فوقه القليل من المساحة الفارغة. لا يجب مطلقًا 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. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قِبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حِسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٩. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
١٠. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١١. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي 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 الكهربي.
١٣. انزع كل الوحدات التكميلية، ثم اغسلها وجففها بعناية.
١٤. لا تقم بنقل الجهاز أثناء التشغيل.
١٥. لا تغطي الأجزاء الداخلية للفرن بأوراق الألومونيوم حتى تتفادى الإضرار بشكل خطير

بتشغيل وحدة ضبط الحرارة (الترموستات).

١٦. أثناء التشغيل تكون الأجزاء المعدنية ساخنة وكذلك الزجاج: تعامل مع الجهاز بلمس مقبض الباب فقط.

١٧. لا تضع أي شيء فوق باب الفرن عندما يكون مفتوحًا.

١٨. استخدم الفرن فقط لطهي الأطعمة.

١٩. لا تضع أية مفارش أو أطباق فوق الجهاز.

٢٠. قم بإسناد الجهاز على أحد الجدران أثناء الاستخدام.

٢١. تجنب ترك مواد حمضية على سطح الفرن (عصير ليمون، خل،...).
تتلف المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة الطماطم المحفوظة والخل وما شابه ذلك عند تركها لفترة طويلة السطح وتفقده 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. هذا الجهاز مطابق للائحة EC/٩٥/٢٠٠٦ و EC/١٠٨/EMC٢٠٠٤.

٢٧. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

٢٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

٢٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

٣٠. لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربي من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: ٠,٠ واط

وصف الجهاز (الشكل ١)

A المقبض
B المقاومات
C الشواية
D صينية جمع قطرات الشحوم
E مستويات الطهي
F جسم الجهاز
G مفتاح الترموستات
H مفتاح اختيار طرق الطهي
I لمبة المؤشر الخاص باستعداد درجة الحرارة
L مقبض التشغيل والمؤقت "التايمر"
M شوكة إخراج الشواية وصينية جمع قطرات الشحوم
N صينية جمع الفتات
O شوكة لإزالة سيخ الشوي
P سيخ المشواه

عند الاستخدام الأول

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

- قم بتشغيل الفرن بتحريك المفتاح إلى الرمز ⊟, وقم بضبط درجة الحرارة على أقصي 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. قم بتهوية المكان بعد الانتهاء من هذه العملية.

تعليمات الاستخدام:

- جهز الطعام الذي يجب طهيه وضعه إما على الشواية (C) أو بداخل الصينية (D).
- أدخل القابس في مأخذ التيار، وبواسطة مقبض اختيار الوظائف (H)، قم باختيار نوع الطهي المطلوب:

⊟ الطهي في الجزء العلوي لأطباق الجراتان؛

⊡ الطهي باستخدام الطاقة الكاملة (في الجزء العلوي والسفلي بالتزامن) مع مروحة التهوية.

⊡ الطهي في الجزء السفلي مع مروحة التهوية؛

⊟ الطهي باستخدام الطاقة الكاملة (في الجزء العلوي والسفلي في الوقت ذاته)؛

ملحوظة: بفضل وظيفة التهوية، يعمل الهواء الساخن المروحي على ضمان توزيع منتظم للحرارة، كما إنه يسمح بطهي متجانس على أكثر من مستوى دون خلط الروائح.

- قم بإدارة مفتاح الترموستات (G) وضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.
- ضع الشواية (C) مع الطعام المُجهز مُسبقًا داخل الفرن على مستوى الطهي (E) المرغوب فيه باستخدام الشوكة الخاصة (M) (الشكل ٢).

في حالة وضع الأطعمة على شبكة الشواء (C)، ضع الصينية أيضًا (D) على مستوى (E) أسفل مستوى شبكة الشواء (C) وذلك لجمع قطرات الشحوم. ينصح بإضافة ٢ كوب ماء في الصينية (D) لتجنب انبعاث الدخان والروائح الكريهة والطبقات المتراكمة. في حالة ما إذا كان قد تم إعداد الطعام بداخل الصينية (D)، يجب إدخال الشواية (C) أولا داخل الفرن ثم وضعها فوق الصينية نفسها (D) (الشكل ٣).

تنبيه: ضع الأطعمة على بعد ٢ سم على الأقل من المقاومة العليا.

- عن طريق المقبض (L) قم بضبط المؤقت طبقًا لزمن الطهي المطلوب.

في هذا الوقت، يبدأ الفرن في الطهي، وتضاء لمبة المؤشر الخاصة باستعداد درجة الحرارة (I)، وتنطفئ إذا تم الوصول إلى درجة الحرارة المُعينة أو إذا تمت إعادة المقبض (L) إلى الوضع "٠" يدويًا

تنبيه: راقب الطعام أثناء عملية الطهي.

- عند انتهاء زمن الطهي، يتوقف الفرن تلقائيًا ويصدر إشارة صوتية.
- قم بإزالة القابس عن مأخذ التيار وافتح الباب و، لتجنب الإصابة بالحروق، قم بإزالة الشواية (C) أو الصينية (D) باستخدام قفازات المطبخ المناسبة أو الشوكة الخاصة (C) المرفقة في الحالة الثانية.

الطهي على المشواه

- أجعل أحد الشوك تنزلق على السيخ (P) (الطرفين ناحية الداخل) و أربط لتثبيتها. أربط الطعام المشوي (اللحوم والفراخ وغيرها) بالخيط وثبته مع مراعاة توسيط اللحم جيدًا، ثم تحريك الشوكة الثانية مع توجيه الطرف دائمًا ناحية الداخل.

فك الشوكة الأولى إذا لزم الأمر لتوسيط الطعام المشوي على السيخ وثبت الشوكتين.

- أزل شبكة (C) الفرن وضع صينية جمع قطرات الشحوم (D) على مستوى (E) أقل من وضع السيخ.
- ضع الطرف المدبب للسيخ (P) في التجويف الموجود في الجدار الأيمن للفرن مع تثبيته في محور المحرك. ضع الطرف الآخر على داعم السيخ الموجود على الجدار الأيسر للفرن (الشكل ٤).
- أدخل القابس في مقبس التيار الكهربائي وعن طريق مفتاح اختيار الوظائف H))، اختر نوع الطهي المطلوب:

الطهي على المشواه باستخدام الطاقة الكاملة (في الجزء العلوي والسفلي بالتزامن مع مروحة التهوية)؛

الطهي على المشواه في الجزء العلوي؛

- أدر مفتاح منظم الحرارة (G) واضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.
- أضبط المؤقت باستخدام المفتاح (L) وفقًا لوقت الطهي المطلوب. في هذه المرحلة يبدأ الفرن الطهي ويضيء مؤشر استعداد درجة الحرارة I))، سيتوقف الضوء إما عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة أو إذا تم تحويل المفتاح (L) يدويًا إلى الوضع «٠».

تنبيه: قم بالإشراف على الطعام أثناء الطهي.

- يتوقف الفرن تلقائيًا إما عند انتهاء وقت الطهي المحدد أو إذا تم تحويل المفتاح (L) يدويًا إلى الوضع «٠». في كلتا الحالتين، يتوقف المؤشر (M).
- أفصل القابس عن مأخذ الكهرباء، أفتح الباب تمامًا، وأرفع السيخ باستخدام الشوكة (O) من الجانب الأيسر للداعم ثم أسحب الطرف الآخر من محور المحرك (الشكل ٥).

التنظيف

- إن التنظيف المتكرر يجنبك تكوين الأدخنة والروائح الكريهة أثناء الطهي.
- باستخدام قفازات المطبخ المُناسبة قم بإخراج صينية جمع الفتات (N)، وابدأ في تنظيفها.
ثم أعد تركيبها داخل الجهاز مع الحرص على وضعها بشكل صحيح تحت المُقاومات (B) (الشكل ٦).
- يُمكن غسل صينية جمع قطرات الشحوم (D) والشواية (C) وصينية جمع فتات الخبز (N) والسيخ (P) باستخدام المياه الدافئة والصابون أو في غسالة الأواني 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.

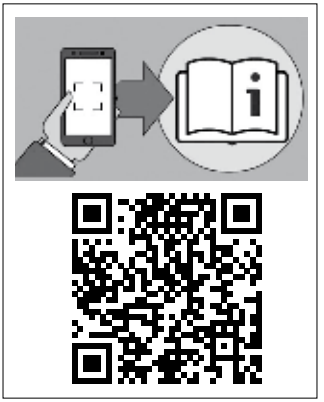
تنبيه: يجب غسل جميع الأجزاء المطلية، بالماء والصابون أو أي منتجات أخرى غير كاشطة.

- في حالة وجود بقع شحوم أو روائح دخان، ينصح بمسح الشحم بقطعة من الإسفنج 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)	°٢٠٠-°٢٣٠	٦٠- ٨٠ دقيقة	
سمك مشوي (١٠٠٠ جم)	°١٩٠-°٢١٠	٣٠- ٤٠ دقيقة	
خضروات بالفرن (٥٠٠ جم)	°١٩٠-°٢١٠	٣٠- ٤٠ دقيقة	
أطعمة السيخ، السجق، قطع اللحم (٥٠٠ جم)	°١٩٠-°٢١٠	٣٠- ٤٥ دقيقة	
اللحم، الخضروات، السمك المغلف (٥٠٠ جم)	°١٩٠-°٢١٠	٣٠- ٤٥ دقيقة	
اللحم، الخضروات، سمك بالبقسماط (٥٠٠ جم)	°٢٣٠	٢٠- ٣٠ دقيقة	
مكرونة بالفرن (١٠٠٠ جم)	°٢٠٠	٢٠- ٣٠ دقيقة	
خبز، بيتزا، وفطائر (٥٠٠ جم)	°٢٣٠	٢٠- ٣٥ دقيقة	
الكعك، والفطائر (٥٠٠ جم)	°١٧٠-°١٨٠	٢٥- ٤٠ دقيقة	
البسكويت، والحلوى الصغيرة (٢٠٠ جم)	°١٧٠	١٠- ١٥ دقائق	

Cod. 6255107010 Rev. 4 del 18/03/2026



Numero Verde
800-809065

Ariete

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

637111

IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

DE -VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) altijd de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbeperkingen met voedsel kunnen beschrijven.

ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

PT- UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspecione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.

EL- ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φούσκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλεύεστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

RU -НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Өнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгу, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації виробу щодо належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális deformáció.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálů přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepivosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riaďte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riaďte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z

żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.
Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.
W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/produktami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/produktami spożywczymi.

NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnlige inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.
Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.
For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klibbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.
Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförstöring.
För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhet och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigtighed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer.
Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.
For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikekäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtoaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.
Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.
Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

HR -ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozirnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.
Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.
Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvoda s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živili. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurjenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.
Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živili, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.
Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živili vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živili.

BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храни. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разслояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.
Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храни, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.
За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

RO- UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, băşicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte

deformări structurale și de textură. Consultați întotdeauna instrucțiunile de utilizare ale produsului pentru curățarea și întreținerea corespunzătoare a materialelor care intră în contact cu alimentele, pentru a preveni sau încetini deteriorarea materialului. Pentru utilizarea sigură și corespunzătoare a produsului în contact cu alimentele, consultați întotdeauna instrucțiunile de siguranță și/sau de utilizare ale produsului, care pot include și eventuale limitări privind utilizarea cu alimente.

SR- ODGOVARAJUĆA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

MK- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукнување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на прозирност, корозија или какви било други структурни и текстурни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеноста на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülme, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

ET- TOIDUGA KOKKUPUUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, mullide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit –nii väldite või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūslīšu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumos izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėvėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sulėtinti medžiagų susidėvėjimą.

Kad gaminį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

عربي - الاستخدام المناسب لملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثًا عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتقشر الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تشوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائمًا إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائمًا إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.