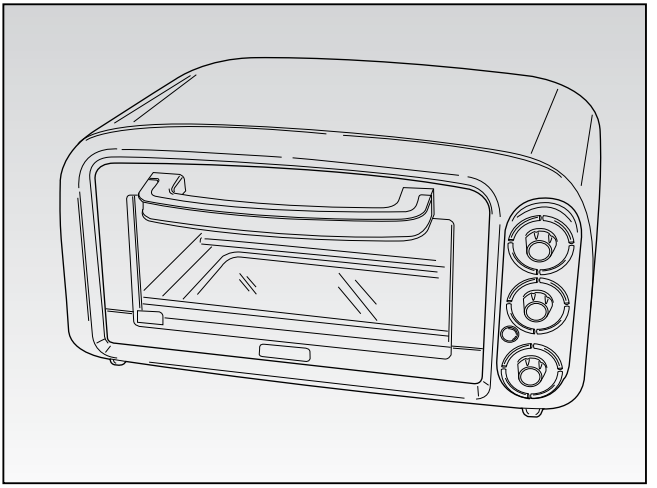
Ariete



Forno
Mini oven
Four
Backofen
Horno
Forno
Oven
Φούρνος
Мини-печь
Піч
Piekarnik
Uuni
Ugn
فرن

CE EAC

979

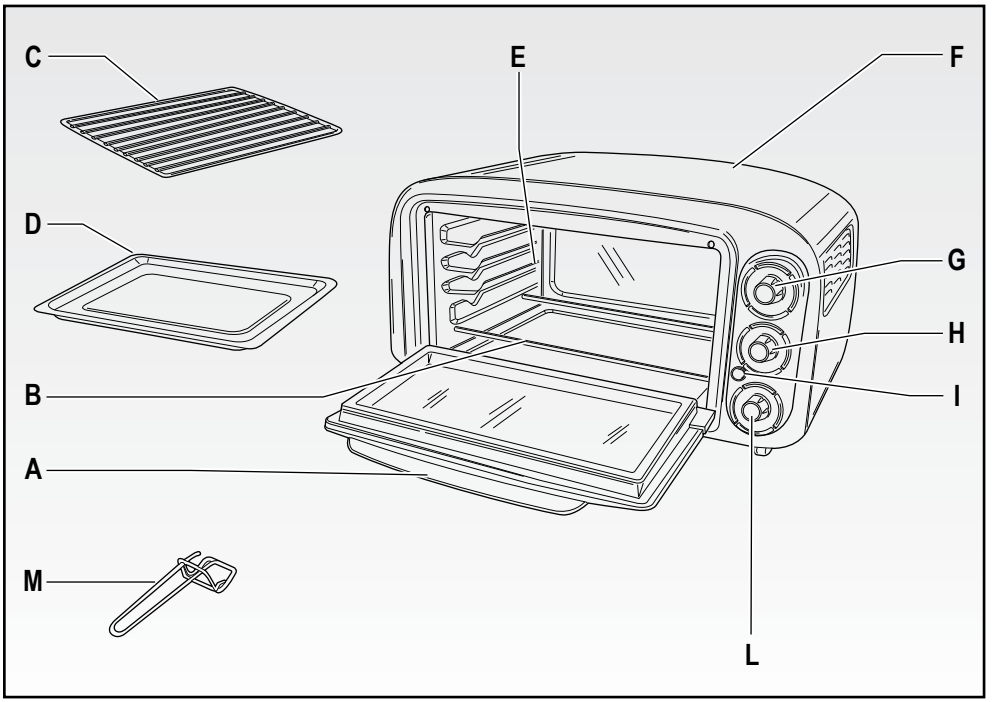


Fig. 1

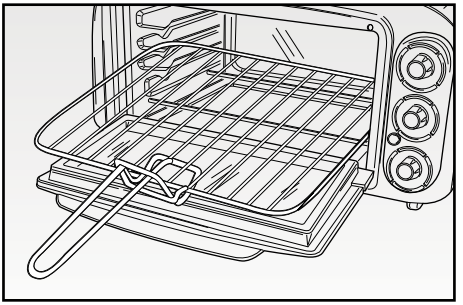


Fig. 2

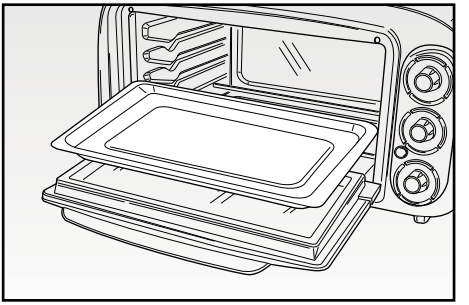


Fig. 3

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

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

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 laterali. 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 inferiore;

 cottura con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente);

- 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), inserire quest'ultima all'interno del forno (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 ☐.

ATTENZIONE: Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Terminato il tempo di cottura il forno si ferma automaticamente, emettendo un segnale acustico o quando è terminato il tempo di cottura impostato oppure quando la manopola (L) viene riportata in posizione ☐.
- 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.

PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- La leccarda (D) e la griglia (C) 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 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.
    Acidic as lemon juice, tomato sauce, vinegar or similar, if leaved for long time, may harm the enamel, making it opaque.
22. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
23. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
24. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
25. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
26. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
27. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
28. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
29. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
30. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A Handle
B 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

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 side 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:

top cooking (for gratin);

bottom cooking;

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

- 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 latter into the oven (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 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 or when the set cooking time is over or when the knob (L) is set to ☐.
- 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.

CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- 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 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.). Les substances acides telles que le jus de citron, les tomates en conserve, le vinaigre et similaires peuvent attaquer la surface et la rendre opaque en cas de contact prolongé avec cette dernière.
22. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
23. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
24. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
25. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
26. Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.
27. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
28. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
29. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles

constituent une source potentielle de danger.

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

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A Poignée
B 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

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 grilles de ventilation latérales 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 inférieure;

cuisson à pleine puissance (supérieure et inférieure combinée);

- 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), insérez-le à l'intérieur du four (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 ☐.

ATTENTION: Surveiller la préparation durant la cuisson.

- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement en émettant un signal sonore ou lorsque le temps de cuisson de consigne est terminé ou quand le bouton (L) est rapporté en position ☐.
- 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.

NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évite la formation de la fumée et des mauvaises odeurs durant la cuisson.
- 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 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

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

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 Schlitzen 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);

Unterhitze;

Volle Leistung (d.h. Ober- und Unterhitze gleichzeitig);

- 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, legen Sie sie in den Ofen (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 ☐ gestellt wird.

ACHTUNG: Die Speisen während des Bratens überwachen.

- Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Ofen automatisch ab und gibt ein Tonsignal oder wenn die eingestellte Garzeit beendet ist oder wenn der Knopf (L) wird in ☐ Position berichtet.
- 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.

REINIGUNG

- Häufige Reinigung verhindert die Entstehung von Rauch und üblen Gerüchen während des Backens.
- 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 min.	
Fisch (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Gemüse (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Schaschlik, Bratwurst, in Stücke geteiltes Fleisch (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Fleisch, Gemüse, Fisch in Alufolie (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Fleisch, Gemüse, Fisch überbacken (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Rohrnudeln (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Brot, Pizza, Fladenbrot (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Torten, Kuchen (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Kekse, Kleingebäck (200 gr.)	170°	10-15 min.	

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

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

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

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

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A Manilla
B Resistencias
C Rejilla
D Grasera
E Niveles de cocción
F Cuerpo del aparato
G Pomo termostato
H Pomo selección funciones
I Testigo de temperatura lista
L Pomo encendido y temporizador
M Tenedor para sacar la rejilla y la grasera

CON EL PRIMER EMPLEO

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

- encender el horno girando el pomo (H) hacia el símbolo , ajustarla temperatura al máximo y el temporizador en 15 minutos;
- dejar funcionar el aparato con la puerta abierta en ambiente ventilado.

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

INSTRUCCIONES PARA EL USO

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

 cocción superior (para gratinar);

 cocción inferior;

 cocción con total potencia (encima y debajo contemporáneamente);

- Girar el pomo del termostato (G) y ajustar la temperatura de cocción deseada.
- Coloque la rejilla (C) con los alimentos anteriormente preparados, dentro del horno al nivel de cocción (E) deseado, utilizando el tenedor adecuado (M) (Fig. 2).
  En el caso de que los alimentos hayan sido preparados sobre la plancha (C), introducir también la grasera (D) a un nivel (E) inferior respecto a la rejilla (C) para poder recoger la grasa.
  Se aconseja echar dos vasos de agua en la grasera (D) para evitar humos, malos olores e incrustaciones. Si los alimentos se han preparado dentro de la grasera (D), insertarla en el horno (Fig. 3).

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

- Trámite el pomo (L) ajustar el temporizador según el tiempo de cocción deseado.
  Entonces el horno empieza la cocción y el testigo de temperatura lista (I) se ilumina; se apagará cuando se alcance la temperatura configurada o si el pomo (L) se lleva manualmente a la posición ☐.

ATENCIÓN: Vigilar el preparado durante la cocción.

- Acabado el tiempo de cocción el horno se detiene automáticamente, emitiendo una señal acústica o cuando el tiempo de cocción ha terminado o cuando la perilla (L) se informa en posición ☐.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente, abra la puerta y, para evitar quemarse, quite la rejilla (C) o la grasera (D) utilizando los guantes de cocina o el tenedor (M) suministrado en el segundo.

LIMPIEZA

- Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- Para la limpieza de la superficie externa utilizar siempre una esponja húmeda.
  Evitar el empleo de productos abrasivos que puedan dañar la pintura.
- Para la limpieza de las superficies internas no utilizar nunca productos que corroan el aluminio (detergentes en pulverizador) y no rascar las paredes con objetos puntiagudos o cortantes. Limpiar con una esponja húmeda, después de cada empleo, después que el horno se haya enfriado completamente.

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

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

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

Recetas/cantidades	Grados	Tiempos	Func.
Asados de carne (1 Kg)	200°-230°	60 min.	☐
Asados de pescado (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	☐
Verduras al horno (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	☐
Pinchos, longanizas, carne a trozos (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	☐
Carne, verdura, pescado al cartoccio (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	☐
Carne, verdura, pescado gratinado (500 gr.)	230°	20-30 min.	☐
Lasañas (1 Kg)	200°	20-30 min.	☐
Pan, pizza y focacce (hogazas) (500 gr.)	230°	20-35 min.	☐
Tartas, crostatas (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	☐
Galletas, pequeña pastelería (200 gr.)	170°	10-15 min.	☐

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

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

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

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig.1)

A Puxador
B Resistências
C Grelha
D Tabuleiro de gordura
E Níveis de cozedura
F Corpo do aparelho
G Botão do termóstato
H Botão de selecção das funções
I Led de temperatura atingida
L Botão de ligação e temporizador
M Garfo para a remoção da grelha e do tabuleiro de gordura

NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

- ligue o forno rodando o botão de ligação (H) para a posição , seleccione a temperatura máxima e programe o temporizador para 15 minutos;
- deixe o forno funcionar com a porta aberta em local arejado.

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

MODO DE USO

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

cozedura em cima (para gratinar);

cozedura embaixo;

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

- Rode o botão do termóstato (G) e seleccione a temperatura de cozedura desejada.
- Posicione a grelha (C) com os alimentos já preparados dentro do forno no nível de cozedura (E) desejado, utilizando o garfo apropriado (M) (Fig. 2).
  Se o alimento for colocado sobre a grelha (C), insira por baixo o tabuleiro de gordura (D) num nível (E) inferior respeito ao da grelha (C) de modo que a gordura caia no tabuleiro. Aconselha-se

deitar dois copos de água para dentro do tabuleiro (D) de maneira a evitar fumo, mau cheiro e incrustações. No caso de alimentos postos no tabuleiro (D), inseri-lo no forno (D) (Fig. 3).

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

- Pelo botão (L), programe o temporizador de acordo com o tempo de cozedura desejado. Agora, o forno começa a cozedura e o led de temperatura (I) acende-se; apagar-se-á ou quando foi atingida a temperatura programada ou quando o botão (L) for rodado no ☐.

ATENÇÃO: Controle o preparado durante a cozedura.

- Terminado o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente emitindo um sinal acústico ou quando o tempo conjunto de cozimento é terminada ou quando o botão (G) é relatada em posição ☐.
- Retire e ficha da tomada de corrente, abra a porta e, para evitar queimaduras, retire a grelha (C) ou o tabuleiro (D) utilizando luvas de cozinha ou o garfo (M), dependendo do caso.

LIMPEZA

- Una limpeza frequente evita formação de fumos e maus odores durante a cozedura.
- Para a limpeza da superfície externa, use sempre uma esponja húmida. Evite usar produtos abrasivos que podem danificar a superfície e remover a tinta.
- Para a limpeza das superfícies internas, não use produtos que podem corroer o alumínio (detergentes em spray) e não raspe as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes. Limpe o interior do forno com uma esponja no fim de cada utilização e com o forno já completamente frio.

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

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

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

Receitas/quantidade	Graus	Tempo	Func.
Carne assada (1 Kg)	200°-230°	60 min.	
Peixe assado (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Legumes no forno (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Espetos, salsichas frescas, carne em pedaços (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, legumes, peixe enrolado em papel de alumínio (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, legumes, peixe gratinado (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Massa no forno (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pão, pizza, focaccia e tortas salgadas (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Bolos e tortas doces (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Biscoitos e bolinhos (200 gr.)	170°	10-15 min.	

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

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

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

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

30. Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzonderlijk systeem met afstandbediening.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A Handvat
B Verwarmingselementen
C Rooster
D Lekbak
E Bakniveau
F Basis van het apparaat
G Thermostaatknop
H Knop functiekeuze
I Verklikker temperatuur klaar
L Startknop en timer
M Vork verwijderen rooster en lebak

EERSTE GEBRUIK

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

- zet de oven aan door de knop (H) op het symbool te zetten, zet de temperatuur op maximum en de timer op 15 minuten;
- laat het apparaat werken met het deurtje open en in een goed geluchte ruimte.

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

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

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

boven bakken (voor gratin);

onder bakken;

bakken op vol vermogen (gelijktijdig boven en onder);

- Draai aan de thermostaatknop (G) en stel de gewenste baktemperatuur in.
- Plaats het rooster (C) met de van te voren bereide gerechten, in de oven op het gewenste bakniveau (E) met behulp van de speciale vork (M) (Fig. 2).
  Als de etenswaren op rooster (C) worden gebakken, zet de lekbak (D) op een niveau (E) onder het rooster (C) zodat het vet wordt opgevangen. Het wordt aangeraden om twee bekertjes water

in de lekbak (D) te gieten om rook, stank en vastbakken te voorkomen. Als de etenswaren in de lekbak (D) zijn voorbereid, deze in de oven (Fig. 3).

PAS OP: Plaats de etenswaren op een afstand van minimaal 2 cm van de bovenste verwarmingselementen

- Stel met de knop (L) de timer in op de genste baktijd.
  Op dit moment begint de oven met het bakken en de verklikker temperatuur klaar (I) verlicht; de verklikker gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt of als de knop (L) handmatig in de positie ☐ wordt gezet.

PAS OP: Controlleer het bakken tijdens de werking.

- Als het bakken klaar is stopt de oven automatisch en laat een geluidsignaal horen of wanneer de ingestelde tijd wordt beëindigd of wanneer de knop (L) wordt gerapporteerd ☐ positie..
- Trek de stekker uit het stopcontact, open het deurtje en, om te verkomen dat u zicht verbrand, verwijder het rooster (C) of de lekbak met speciale keukenhandschoenen of, in het tweede geval, met de speciale bijgeleverde vork (M).

REINIGEN

- Het regelmatig reinigen van de oven voorkomt rook en narige geuren tilde het bakken.
- Voor het reinigen van de buitenkant gebruik altijd een vochtige spons.
  Geen schuurmidddelen gebruiken die de lak kunnen beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van de binnenkanten nooit producten die het aluminium kunnen verroesten (reinigingsmiddelen in spuitbussen) en de wanden niet bekrassen met scherp of puntige voorwerpen. Reinig de binnenkant met een vochtige spons, na het gebruik en nadat de oven helemaal is afgekoeld.

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

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

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

Recept/hoeveelheid	Graden	Tijden	Werk.
Vleesroulade (1 Kg)	200°-230°	60 min.	
Visroulade (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Groente uit de oven (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Vleesspiesen, worstjs, stukjes vlees (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Vlees, groente, vis gestoofd (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Vlees, groente, vis gratin (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Pasta uit de oven (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Brood, pizza, brrodjes (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Taarten (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Koekjes, kleine zoetigheden (200 gr.)	170°	10-15 min.	

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

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

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Τοποθετήστε το φούρνο σε μια επιφάνεια εργασίας ή σε ένα έπιπλο κουζίνας που αντέχει μια θερμοκρασία τουλάχιστον 90°C και αφήστε λίγο χώρο ελεύθερο από πάνω του. Δεν πρέπει σε καμμιά περίπτωση να εντοιχιστεί ή να ενσωματωθεί σε κάποιο έπιπλο.
6. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
7. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
8. Αυτη η συσκευη μπορει να χρησιμοποιηθει απο παιδια ηλικιας ισης ή μεγαλυτερης των 8 ετων. Ατομα με μειωμενες φυσικες, αισθητηριες ή νοητικες ικανοτητες ή που δεν εχουν εμπειρια και γνωση της συσκευης ή που δεν τους εχουν δοθει οδηγιες σχετικα με τη χρηση της, θα πρεπει να επιβλεπονται απο ενα προσωπο υπευθυνο για την ασφαλεια τους, ή θα πρεπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πως να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευη σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρηση της. Απαγορευεται στα μικρα παιδια να παιζουν με τη συσκευη. Οι διαδικασιες καθαρισμου και συντηρησης δεν μπορουν να πραγματοποιουνται απο απο παιδια που δεν εχουν ηλικια μεγαλυτερη των 8 ετων και, σε καθε περιπτωση, υπο την επιβλεψη ενος ενηλικα.
9. Κρατατε τη συσκευη και το καλωδιο της μακρυα απο την προσβαση παιδιων ηλικιας μικροτερης των 8 ετων.
10. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
11. ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

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

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

28. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
29. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
30. Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπτών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

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

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

- ανάψτε το φούρνο στρέφοντας το κουμπί στο σύμβολο , ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο και το χρονοδιακόπτη στα 15 λεπτά.
- αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει με το πορτάκι ανοιχτό σε αεριζόμενο χώρο.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

επάνω ψήσιμο (για γκρατέν)

κάτω ψήσιμο

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

- Στρέψατε το κουμπί του ρυθμιστή θερμοκρασίας (G) και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.
- Τοποθετήστε τη σχάρα (C) με τα τρόφιμα που ετοιμάσατε προηγουμένως, στο εσωτερικό του φούρνου στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος (E), χρησιμοποιώντας την ειδική πηρούνα (M) (Εικ. 2).
  Στην περίπτωση που τα τρόφιμα ψήνονται στη σχάρα (C), τοποθετήστε και το δίσκο συλλογής λιπών (D) σε ένα επίπεδο (E) κατώτερο σε σχέση με τη σχάρα (C) ώστε να συλλέγει τα λίπη. Συνιστάται να ρίχνετε δύο ποτήρια νερό στο δίσκο (D) για να αποφύγετε τους καπνούς, δυσοσμίες και τα πετσιάσματα. Στην περίπτωση που προετοιμάσατε τα τρόφιμα στο εσωτερικό του δίσκου (D), τοποθετήστε στο φούρνο (Εικ. 3).

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

- Μέσω του κουμπιού (L) προγραμματίστε το χρονοδιακόπτη σύμφωνα με τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Σε αυτό το σημείο ο φούρνος αρχίζει το ψήσιμο και η ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας (I) φωτίζεται. Θα σβήσει ή όταν θα επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία ή αν το κουμπί (L) στραφεί χειροκίνητα στη θέση .

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσέχετε το παρασκεύασμα κατά το ψήσιμο.

- Αφού εκπνεύσει ο χρόνος ψησίματος, ο φούρνος σταματάει αυτόματα, εκπέμποντας ένα ηχητικό σήμα ή όταν ο χρόνος ψησίματος έχει τελειώσει ή όταν το κομβίο (i) αναφέρεται στη θέση .
- Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, ανοίξτε την πόρτα και, για να αποφύγετε τα εγκαύματα, αφαιρέστε τη σχάρα (C) ή το ταψί (D) χρησιμοποιώντας ειδικά γάντια κουζίνας ή την ειδική πηρούνα (M) που σας χορηγείται μαζί με το ταψί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ένας συχνός καθαρισμός βοηθά στην αποφυγή σχηματισμού καπνών και άσχημων οσμών κατά το ψήσιμο.
- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών, χρησιμοποιείτε πάντα ένα υγρό σφουγγάρι. Αποφεύγετε τη χρήση αποξεστικών προϊόντων που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην επένδυση.
- Για τον καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών μην χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα που διαβρώνουν το αλουμίνιο (απορρυπαντικά σε φιαλίδια σπρέι) και μην ξύνετε τα τοιχώματα με αιχμηρά και κοφτερά αντικείμενα. Καθαρίστε με ένα υγρό σφουγγάρι, στο τέλος κάθε χρήσης, αφού έχει κρυώσει εντελώς ο φούρνος.

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Στεγνώστε κατά προτίμηση με ένα μαλακό πανί. Όξινες ουσίες όπως χυμός λεμονιού,

πάστα ντομάτας, ξύδι και συναφή, αν αφεθούν επί μακρόν, προσβάλλουν το εμαγιέ κάνοντάς το θολό.

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

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Установите печь на рабочую плоскость или кухонную тумбочку, выдерживающую температуру не менее 90°C, оставляя свободное пространство над ней. Запрещается встраивать или устанавливать печь внутри тумбочки.
6. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
7. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
8. Этот прибор 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

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

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

- включите печь, повернув ручку на символ , установите максимальную температуру и таймер на 15 минут;
- оставьте устройство работать с открытой дверцей в проветриваемом помещении.

Во время этой операции выбросы дыма от металлических частей и боковых отверстий являются нормальным явлением. После этой операции проветрите помещение.

ИНСТРУКЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ

- 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:

верхняя жарка (для жарки в сухарях);

нижняя жарка;

жарка на полной мощности (сверху и снизу одновременно);

- 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), вставьте его в духовке (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 ☐.

ВНИМАНИЕ: Наблюдайте на пищей в процессе приготовления.

- По истечении времени готовки печь выключится, издав звуковой сигнал или когда установленное время приготовления пищи закончено, или когда ручка (L), сообщается в положении ☐.
- Выключите вилку из электрической розетки, откройте дверцу и вытащите решетку (C) или противень (D), используя кухонные рукавицы или специальную вилку (M), чтобы не обжечься.

УХОД

- Частая очистка предотвращает появление дыма и запахов при приготовлении пищи.
- 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 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.	

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

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 1380Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

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

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.
Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

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

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

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

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 бокових 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 (засмажування);

 запікання знизу;

 запікання на повну потужність (зверху та знизу одночасно);

- 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), вставте його в духовці (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 ☐.

УВАГА: Тримати під контролем процес приготування.

- Після завершення часу приготування піч вимикається автоматично і подає відповідний акустичний сигнал або коли встановлений час приготування їжі закінчено, або коли ручка (L), повідомляється в положенні ☐.
- 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.

догляд

- Регулярний та своєчасний догляд дає змогу запобігти утворенню неприємних запахів та чаду під час процесу приготування.
- 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 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.	

WAŻNE UWAGI

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

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

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

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

30. Produkt nie jest zasilany za pomocą timerów zewnętrznych lub za pomocą oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

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

PIERWSZE UŻYCIE

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

- włączyć piekarnik, ustawiając pokrętło (H) na symbolu , ustawić temperaturę maksymalną oraz czasomierz na 15 minut;
- pozostawić pracujące urządzenie z otwartymi drzwiami w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

Podczas tej czynności wydzielanie dymów przez metalowe ścianki i boczne prowadnice jest normalnym zjawiskiem. Po zakończeniu czynności, wywietrzyć pomieszczenie.

INSTRUKCJA UŻYCIA

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

 pieczenie od góry (do zapiekania);

 pieczenie od dołu;

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

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

tworzeniu osadów.
W przypadku, gdy potrawy zostały przygotowane na blasze (D), należy wsunąć ją do wnętrza piekarnika (rys. 3).

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

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

UWAGA: Nadzorować potrawę podczas pieczenia.

- Po zakończeniu czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie, emitując sygnał dźwiękowy, wyłączy się po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia lub po ustawieniu pokrętła w położeniu ☐.
- Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania i otworzyć drzwi. Aby uniknąć oparzenia, kratę (C) lub blachę (D) wysunąć używając odpowiednich rękawic kuchennych lub pozostającego na wyposażeniu uchwytu (M).

CZYSZCZENIE

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

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

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

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

Receptury/ilości	Stopnie	Czasy	Funkcje
Smażone mięso (1 Kg)	200°-230°	60 min.	
Smażona ryba (1 Kg.)	190°-210°	30-40 min.	
Zapiekane warzywa (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Szaszłyki, kiełbasa, kawałki mięsa (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Mięso, warzywa, ryby w papilotach (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Mięso, warzywa, ryby zapiekane (500 g)	230°	20-30 min.	
Zapiekany makaron (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Chleb, pizza i focaccia (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Torty, tarty (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Biszkopty, ciasteczka (200 gr.)	170°	10-15 min.	

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

LUE NÄMÄ OHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.

Sähkölaitteita käytettäessä on tarpeen noudattaa tarkoituksenmukaisia varotoimenpiteitä, kuten:

1. Varmista, että laitteen sähköjännite vastaa sähköverkon jännitettä.
2. Älä jätä laitetta valvomatta kun se on kytketty sähköverkkoon; kytke se irti jokaisen käytön jälkeen.
3. Älä aseta laitetta lämmönlähteiden päälle tai läheisyyteen.
4. Aseta laite käytön ajaksi vaakasuoralle, vakaalle ja hyvin valaistulle tasolle.
5. Aseta uuni työtason tai keittiökalusteen päälle, joka kestää vähintään 90 °C lämpötilaa ja jätä sen päälle vähän tilaa. Sitä ei missään tapauksessa saa uppoasentaa tai asettaa kalusteeseen.
6. Älä altista laitetta ilmastollisille tekijöille (sade, aurinko, jne.).
7. Varo että sähköjohto ei joudu kosketuksiin kuumien pintojen kassa.
8. Laitetta saa käyttää yli 8-vuotiaat lapset; fyysisesti tai henkisesti rajoittuneita henkilöitä tai henkilöitä, joilla ei ole tämän laitteen käyttöön liittyvä kokemusta tai joille ei ole annettu laitteen käyttöön liittyviä ohjeita on valvottava heidän turvallisuudesta vastaavan henkilön toimesta tai heidät on ensin koulutettava kyseisen laitteen turvalliseen käyttöön ja käyttöön liittyviin riskeihin. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä elleivät he ole ylittäneet 8-vuotta tai joka tapauksessa aikuisen valvonnan alla.
9. Tuotetta ja siihen kuuluvaa sähköjohtoa on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
10. ÄLÄ KOSKAAN UPOTA TUOTETTA, PISTOKETTA TAI SÄHKÖJOHTOA VETEEN TAI MUIHIN NESTEISIIN. KÄYTÄ NIIDEN PUHDISTUKSESSA KOSTEAA LIINAA.
11. MYÖS KUN LAITE EI OLE TOIMINNASSA, KYTKE PISTOKE IRTI PISTORASIASTA ENNEN KUIN YKSITTÄISET OSAT KYTKETÄÄN TAI IRROTETAAN TAI ENNEN PUHDISTUKSEN SUORITTAMISTA.
12. Ennen laitteeseen kuuluvien katkaisimien käyttöä tai säätöä tai ennen pistokkeeseen tai virtaliitoksiin koskemista varmista, että kädet ovat aina täysin kuivat.
13. Irrota kaikki sisällä olevat varusteet ja pese ja kuivaa ne huolella.
14. Älä kuljeta laitetta sen toiminnan aikana.
15. Älä peitä uunin sisäosia alumiinipaperilla estääksesi termostaatin toiminnan vahingoittamista.

16. Toiminnan aikana metalli- ja lasiosat ovat kuumia: toimi laitteen parissa koskemalla pelkästään luukussa olevaa kahvaa.
17. Älä aseta mitään luukun päälle kun se on auki.
18. Käytä uunia yksinomaan elintarvikkeiden kypsennykseen.
19. Älä laita astiapyyhkeitä äläkä lautasia laitteen päälle.
20. Aseta laite käytön ajaksi vasten seinää.
21. Vältä jättämästä pinnoille happopitoisia aineita (sitruunamehua, etikkaa ...). Jos happopitoisia aineita, kuten sitruunamehu, tölkitetty tomaatti, etikka tms. jätetään pinnoille pitkäksi aikaa, ne saavat emalipinnasta himmeän.
22. Kytkeäksesi pistokkeen irti, tartu siihen suoraan ja kytke se irti seinäpistorasiasta. Älä koskaan irrota sitä johdosta vetämällä.
23. Älä käytä laitetta jos virtajohto tai -pistoke ovat vahingoittuneet tai jos itse laite on vahingoittunut. Tässä tapauksessa vie se lähimpään huoltokeskukseen.
24. Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun tai vastaavan ammattipätevyyden omaavan henkilön suoritettavaksi, jotta vältyt mahdollisilta onnettomuuksilta.
25. Laite on tarkoitettu VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN eikä sitä saa käyttää kaupallisessa tai teollisessa käytössä.
26. Tämä tuote on EY-direktiivin 2006/95/EY ja EMC 2004/108/EY ja 27.10.2004 annetun asetuksen (EY) nro 1935/2004 mukainen koskien elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja.
27. Mahdolliset tätä tuotetta koskevat käyttäjän tekemät muutokset joita valmistaja ei ole nimenomaisesti valtuuttanut, voivat vähentää turvallisuutta ja saada takuun raukeamaan.
28. Jos laite halutaan ottaa pois käytöstä, tee siitä käyttökelvoton katkaisemalla virtajohto. Lisäksi on suositeltavaa tehdä laitteen osista vaarattomia, erityisesti lapsille, jotka voivat käyttää laitetta leikeissään.
29. Pakkaustarvikkeita ei saa jättää lasten ulottuville, sillä ne saattavat aiheuttaa potentiaalisen vaaran.
30. Tuotteeseen ei saa syöttää virtaa ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjattavien erillisten laitteiden kautta.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

LAITTEEN KUVAUS (Kuva 1)

A Kahva
B Vastukset
C Ritilä
D Uunipelti
E Paistotasot
F Laitteen runko
G Lämmönsäätimen kytkin
H Toimintojen valintakytkin
I Lämpötilan merkkivalo
L Käynnistyskytkin ja ajastin
M Ritilän ja uunipellin irrotushaarukka

KUN LAITETTA KÄYTETÄÄN ENSIMMÄISTÄ KERTAA

Suorita paistojakso ”tyhjänä” siten, että metallisissa osissa olevien suojaavien aineiden aikaansaamat hajut ja savut voidaan poistaa:

- laita uuni päälle kääntämällä kytkin (H) symbolin ⊟, kohdalle, aseta lämpötila maksimaaliselle tasolle ja ajastin 15 minuutin kohdalle;
- anna laitteen jäädä päälle luukku avattuna tuuletettuun tilaan.

Tämän toiminnan aikana metallisista osista ja sivussa olevista aukoista tuleva savu on täysin normaalia. Tämän toimenpiteen jälkeen tuuleta tila.

KÄYTTÖOHJEET

- Valmistele paistettavat ruoat asettamalla ne ritilän (C) tai uunipellin päälle (D).
- Työnnä pistoke pistorasiaan ja, toimintojen valintakytkimellä (H), valitse haluamasi paistotyyppi:

⊟ ylälämpö (gratinointiin);

⊡ alalämpö;

⊟ paisto täydellä teholla (samanaikaisesti ylä- ja alalämpö);

- Käännä termostaatin kytkintä (G) ja aseta haluamasi paistolämpötila.
- Aseta ritilä (C) jonka päällä on edellä valmistetut ruoka-aineet uunin sisälle, haluamallesi paistotasolle (E), tarkoituksenmukaista haarukkaa (M) käyttämällä (Kuva 2). Aseta myös uunipelti (D) alemmalle tasolle (E) ritilään nähden (C) valuvan rasvan keräämiseksi. On suositeltavaa kaataa kaksi lasillista vettä uunipellille (D) estääksesi savujen, pahojen hajujen ja pinttyneen lian muodostumista.
  Jos ruoka-aineet on valmisteltu uunipellillä (D), aseta se uuniin (Kuva 3).

VAROITUS: Aseta ruoka-aineet 2 cm minimietäisyydelle ylävastuksista.

- Kytkintä (L) käyttämällä, aseta ajastin haluamasi paistoajan mukaan.
  Uuni alkaa nyt paiston ja lämpötilan merkkivalo (I) syttyy; se sammuu kun asetettu lämpötila on saavutettu tai kytkin (L) asetetaan manuaalisesti asentoon ⊡.

VAROITUS: Valvo valmistusta paiston aikana.
- Kun paistoaika on päättynyt, uuni pysähtyy automaattisesti ja äänimerkki soi tai kun asetettu paistoaika on päättynyt tai kun kytkin (L) käännetään takaisin asentoon ☐.
- Kytke pistoke irti pistorasiasta, avaa luukku, ja estääksesi palovammojen syntymistä, irrota ritilä (C) tai uunipelti (D) käyttämällä tarkoituksenmukaisia uunikintaita tai haarukkaa (M), joka kuuluu uunipellin varustukseen.

PUHDISTUS

- Säännöllinen puhdistus estää savun ja epämiellyttävien hajujen muodostumista paiston aikana.
- Uunipelti (D) ja ritilä voidaan pestä haalealla vedellä ja saippualla, tai astianpesukoneen yläkorissa.
- Puhdista uunin ulkopinnat aina kostealla sienellä.
  Älä käytä hankaavia pesuaineita, jotka saattaisivat vahingoittaa maalattuja pintoja.
- Älä koskaan käytä uunin sisäpintojen puhdistukseen alumiinia vahingoittavia puhdistusaineita (suihkepullossa olevat puhdistusaineet) äläkä hankaa seiniä terävillä tai leikkaavilla esineillä. Puhdista se kostealla sienellä jokaisen käyttökerran jälkeen kun uuni on jäähtynyt kokonaan.

VAROITUS: Kaikki emaloidut pinnat on pestävä saippuavedellä tai muilla hankaamattomilla tuotteilla.
- Kun rasvaläikkiä tai savuhöyryjä esiintyy, poista rasva kuumaan saippuaveteen kostutetulla sienellä.

VAROITUS: Kuivaa mieluummin pehmeällä liinalla. Jos happopitoisia aineita, kuten sitruunamehu, tölkitetty tomaatti, etikka tms. jätetään pinnoille pitkäksi aikaa, ne saavat emalipinnasta himmeän.

Reseptit/määrä	Asteet	Ajat	Toiminto
Lihapaistit (1 Kg)	200°-230°	60 min.	☐
Paistettu kala (1 Kg.)	190°-210°	30-40 min.	☐
Uunivihannekset (500 g)	190°-210°	30-40 min.	☐
Vartaat, makkarat, paloitellut lihat (500 g)	190°-210°	30-45 min.	☐
Liha, vihannekset, kala uunipaperissa (500 g)	190°-210°	30-45 min.	☐
Liha, vihannekset, gratinoitu kala (500 g)	230°	20-30 min.	☐
Uunipasta (1 Kg)	200°	20-30 min.	☐
Leipä, pizza ja focaccia (500 g)	230°	20-35 min.	☐
Kakut, piirakat (500 g)	170°-180°	25-40 min.	☐
Piparit, leivonnaiset (200 g)	170°	10-15 min.	☐

VIKTIGA VARNINGAR

LÄS DESSA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING.
När man använder elektriska apparater måste man vidta lämpliga försiktighetsåtgärder, såsom:

1. Försäkra sig om att apparatens elektriska spänning motsvarar den i elnätet.
2. Inte lämna apparaten utan tillsyn, när den är ansluten till elnätet; koppla ur den efter varje användning.
3. Placera inte apparaten på, eller i närheten av, elkällor.
4. Under användning ska apparaten placeras på ett plant, stabilt och väl upplyst underlag.
5. Placera ugnen på en arbetsbänk eller en köksmöbel, som kan utstå en temperatur på åtminstone 90°C och lämna lite fritt utrymme ovanför den. Den får aldrig byggas in eller införas i någon form av möbel.
6. Lämna inte apparaten utsatt för väder och vind (regn, sol osv…).
7. Se upp så att elkabeln inte kommer i kontakt med varma ytor.
8. Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder; personer med nedsatt fysisk, sensorisk och psykisk förmåga eller utan erfarenhet av och kännedom om apparaten eller som inte instruerats om dess användning ska övervakas en någon, som ansvarar för deras säkerhet, eller också måste de först utbildas vad beträffar apparatens användning i full säkerhet och de risker som sammanhänger med denna användning. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn under 8 år och, i vilket fall som helst, bara under övervakning av en vuxen.
9. Ställ apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.
10. DOPPA ALDRIG NER PRODUKTENS KROPP, KONTAKT OCH ELKABEL I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR. ANVÄND EN FUKTIG TRASA FÖR RENGÖRING.
11. ÄVEN NÄR APPARATEN INTE ÄR I FUNKTION SKA MAN DRA UR KONTAKTEN FRÅN VÄGGUTTAGET INNAN MAN FÖR IN ELLER TAR BORT ENSTAKA DELAR ELLER INNAN MAN UTFÖR RENGÖRING.
12. Kontrollera altid att händerna är ordentligt torra innan brytarna på apparaten används eller ställs in, eller innan kontakten och anslutningarna till strömmen vidrörs.
13. Avlägsna alla inre tillbehör, diska och torka dem noga.
14. Flytta inte apparaten när den är i funktion.

15. Täck inte ugnens inre delar med aluminiumfolie för att undvika att allvarligt skada termostatens funktion.
16. När ugnen är i funktion blir metalldelarna och glaset heta. Rör endast vid luckans handtag under användning.
17. Ställ ingenting på ugnsluckan när den är öppen
18. Använd ugnen endast för tillagning av livsmedel.
19. Lägg inga kökshanddukar och placera inga tallrikar på apparaten.
20. Stöd apparaten mot en vägg när den är i bruk.
21. Undvik att lämna sura ämnen (citronsaft, ättika,…) på ytorna. Sura ämnen, såsom citronsaft, tomatpuré, ättika och liknande, fräter på emaljeringen och gör den matt, om de lämnas kvar under en längre tid.
22. För att avlägsna kontakten, ta tag i den direkt och dra ut den ur vägguttaget. Ta aldrig bort den genom att dra i sladden.
23. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är trasig, eller om själva apparaten uppvisar något fel. I dessa fall ska den lämnas till närmsta auktoriserade servicecentrum.
24. Om försörjningskabeln är trasig, ska den bytas ut av tillverkaren eller av dennes auktoriserade serviceverkstad eller, i vilket fall som helst, av en person med liknande kvalifikationer, för att förhindra risksituationer.
25. Apparaten har endast utvecklats för HEMMABRUK och får inte användas i kommersiellt eller industriellt syfte.
26. Apparaten överensstämmer med direktivet 2006/95/EC och EMC 2004/108/EC.
27. Eventuella modifieringar på denna produkt, som inte uttryckligen godkänts av tillverkaren, kan medföra att säkerheten försämras och att garantin förfaller.
28. När apparaten ska bortskaffas rekommenderas det att man gör den obrukbar genom att klippa av försörjningskabeln. Det rekommenderas dessutom att de delar av apparaten, som skulle kunna utgöra en risk, särskilt för barn, som skulle kunna använda apparaten för sina lekar, görs ofarliga.
29. Emballagets delar får inte vara tillgängliga för barn, då dessa utgör en farokälla.
30. Produkten får inte strömförsörjas med hjälp av extern timer eller separata fjärrkontrollssystem.

FÖRVARA DESSA INSTRUKTIONER

BESKRIVNING AV APPARATEN (Fig. 1)

A Handtag
B Motstånd
C Galler
D Ugnsplåt
E Tillagningsnivå
F Apparatens kropp
G Termostatväljare
H Funktionsväljare
I Kontrollampa för uppnådd temperatur
L Start- och timerväljare
M Redskap för borttagning av galler och ugnsplåt

VID FÖRSTA ANVÄNDNING

Utför en tillagningscykel "på tomgång" för att avlägsna eventuell lukt och rök, som skyddämnena på metalldelarna skulle kunna utveckla:

- slå på ugnen genom att vrida ratten (H) til symbolen , ställ in temperaturen på max och timern på 15 min.
- låt apparaten fungera med öppen lucka i väl ventilerad omgivning.

Under denna användning är det normalt att det släpps ut rök från metalldelarna och genom sidoöppningarna. Lufta ur lokalen efter detta ingrepp.

BRUKSANVISNING

- Förbered de livsmedel, som ska tillagas, och placera dem antingen på gallret (C) eller på ugnsplåten (D).
- Sätt i kontakten i uttaget och välj önskad tillagningstyp med hjälp av funktionsväljaren (H):

 övervärme (för gratinering);

 undervärme;

 tillagning på full effekt (över- och undervärme samtidigt);

- Vrid termostatväljaren (G) och ställ in önskad tillagningstemperatur.
- Placera gallret (C) med de redan förberedda livsmedlen inne i ugnen på önskad tillagningsnivå (E) med hjälp av det därtill avsedda redskapet (M) (Fig. 2). För även in ugnsplåten (D) på en lägre nivå (E) jämfört med gallret (C), så att fettet samlas upp. Det rekommenderas att man häller två glas vatten på ugnsplåten (D) för att undvika rök, dålig lukt och avlagringar.
  Om livsmedlen förberetts på ugnsplåten (D) ska denna föras in i ugnen (Fig. 3).

VARNING: Placera livsmedlen på ett avstånd av åtminstone 2 cm från de övre motstånden.

- Ställ in timern enligt önskad tillagningstid med hjälp av väljaren (L).
  Nu startar ugnen tillagningen och kontrollampan för rätt temperatur (I) tänds; den släcks antingen när den inställda temperaturen uppnåtts eller om väljaren (I) manuellt återställs i läge .

VARNING: Det som förberetts bör övervakas under tillagning.
- När tillagningstiden gått ut slås ugnen av automatiskt och avger en ljudsignal eller också slås den av när den inställda tillagningstiden gått ut eller när väljaren (L) återställs i läge ☐.
- Dra ur kontakten från uttaget, öppna luckan och, för att undvika brännskador avlägsna gallret (C) eller ugnsplåten (D) med hjälp av därtill avsedda grythandskar eller med det särskilda medföljande redskapet (M).

RENGÖRING

- Rengör ofta för att förhindra att det bildas rök och dålig lukt under tillagning.
- Ugnsplåten (D) och gallret (C) kan diskas med tvål och ljummet vatten, eller i diskmaskin, på övre hyllan.
- Använd alltid en fuktig svamp för rengöring av de yttre ytorna.
  Undvik att använda slipmedel, som skulle kunna skada färgen.
- För rengöring av de inre ytorna ska man aldrig använda produkter, som fräter på aluminium (rengöringsmedel i sprayform) och inte skrapa väggarna med vassa eller skarpa föremål. Rengör med en fuktig svamp efter varje användning, när ugnen svalnat helt.

VARNING: Alla emaljerade ytor ska tvättas med tvål och vatten eller med andra produkter som inte nöter.
- Vid förekomst av fettfläckar eller rökutveckling rekommenderas det att man avlägsnar fettet med en svamp, som fuktats med varmt tvålvatten.

VARNING: Torka helst med en mjuk trasa. Sura ämnen, såsom citronsaft, tomatpuré, ättika och liknande, påverkar emaljen och gör den matt om de får vara kvar länge.

Recept/mängder	Grader	Tider	Funktion
Helstekt kött (1 Kg)	200°-230°	60 min.	
Helstekt fisk (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Ugnsbakade grönsaker (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Köttspett, korv, kött i bitar (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Folietillagat kött, grönsaker, fisk (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Gratinerat kött, grönsaker, fisk (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Ugnsbakad pasta (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Bröd, pizza och focaccia (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Tårtor, pajer (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Kex, småkakor (200 gr.)	170°	10-15 min.	

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

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

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 الجانبية. 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 بطاقة مرتفعة (للتحمير)؛

⬚ الطهي بأقل طاقة؛

⬚ الطهي بأقصى طاقة (فوق وأسفل في نفس الوقت)؛

- 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)، أدخله في الفرن (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 "☐" يدويًا

تنبيه: راقب الطعام أثناء عملية الطهي.

- عند انتهاء زمن الطهي، يتوقف الفرن تلقائيًا ويصدر إشارة صوتية أو عند الانتهاء من الوقت المحدد الطبخ أو عند الإبلاغ عن مقبض (L) في موقف "☐".
- 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.

التنظيف

- إن التنظيف المتكرر يجنبك تكوين الأدخنة والروائح الكريهة أثناء الطهي.
- 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 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. 6255191000 Rev. 0 del 25/07/2017

199 202 250
NUMERO UNICO

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