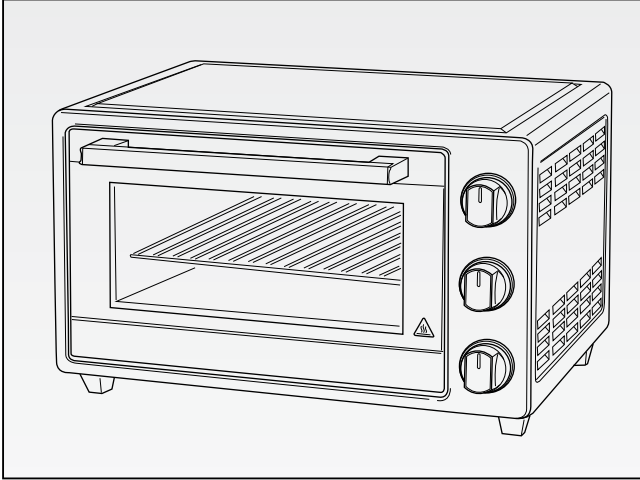


Ariete



***Forno
Mini oven
Four
Backofen***

فرن

CE

3921

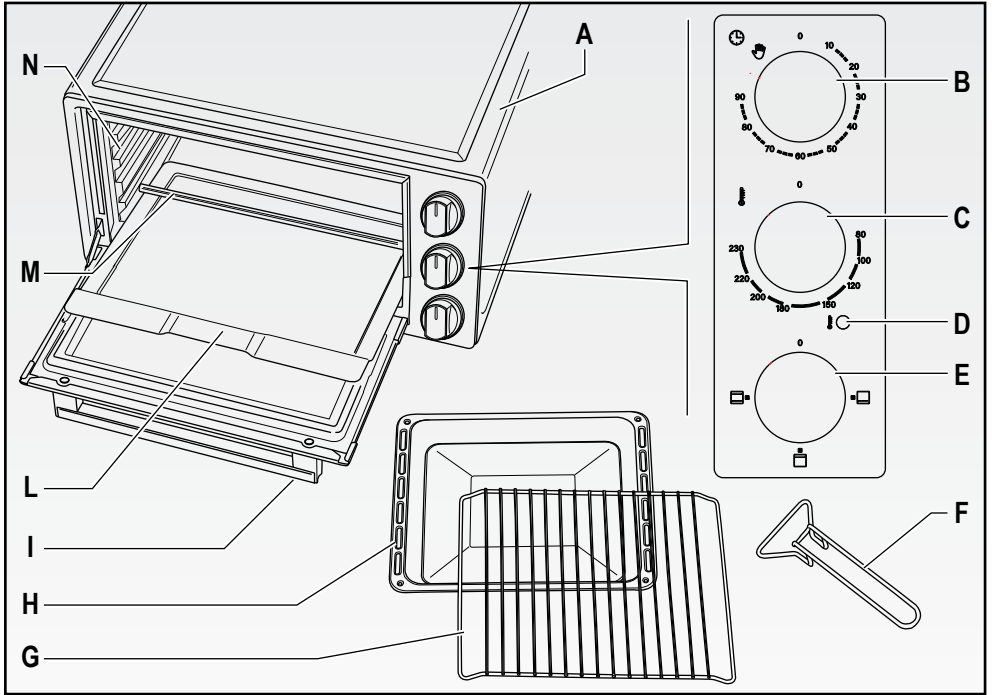


Fig. 1

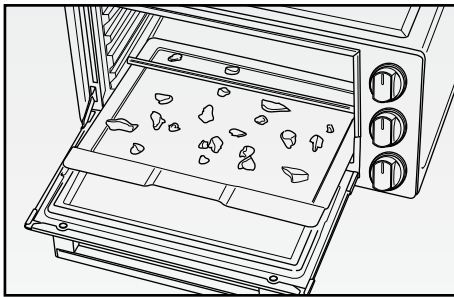


Fig. 2

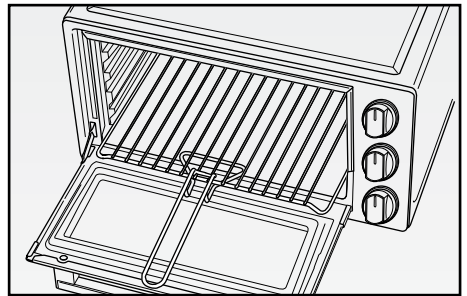


Fig. 3

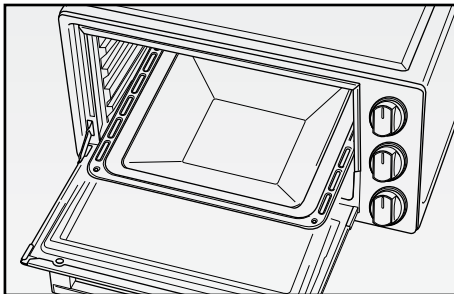


Fig. 4



AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

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

di alimentazione.

13. Togliere tutti gli accessori interni, quindi lavarli ed asciugarli accuratamente.
14. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
15. Non ricoprire le parti interne del forno con fogli di alluminio per evitare di 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.  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.
21. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
22. 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.
23. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
24. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
25. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU.
26. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
27. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
28. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
29. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.


CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

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

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 (E) sul simbolo , impostare la temperatura al massimo ed il timer su 10 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 (G) o all'interno della leccarda (H).
- A seconda delle esigenze, posizionare il vassoio raccogli briciole (L) all'interno dell'apparecchio sotto la resistenza inferiore (Fig. 2)
- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola selezione funzioni (E), 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 (C) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Posizionare la griglia (G) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno al livello di cottura (N) desiderato, utilizzando l'apposita forchetta (F) (Fig. 3). Inserire anche la leccarda (H) ad un livello (N) inferiore rispetto alla griglia (G) in modo da raccogliere i grassi. Si consiglia di versare due bicchieri d'acqua nella leccarda (H) per evitare fumi, cattivi odori ed incrostazioni.

Nel caso gli alimenti siano stati preparati all'interno della leccarda (H), inserire quest'ultima all'interno del forno al livello di cottura (N) desiderato (Fig. 4).

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

- Tramite la manopola (B) impostare il timer secondo il tempo di cottura desiderato.

A questo punto il forno inizia la cottura e la spia di pronto temperatura (D) si illumina; si spegnerà o quando è stata raggiunta la temperatura impostata o se la manopola (B) viene riportata manualmente in posizione "0".

ATTENZIONE: Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Terminato il tempo di cottura il forno si ferma automaticamente, emettendo un segnale acustico.

- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire lo sportello e, per evitare di bruciarsi, togliere la griglia (G) o la leccarda (H) utilizzando degli appositi guanti da cucina o l'apposita forchetta (F) in dotazione.

PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.

- La griglia (G) ed il vassoio raccogli briciole (L) possono essere lavati in acqua tiepida e sapone, anche in lavastoviglie. Si consiglia di NON lavare la leccarda (H) in lavastoviglie in quanto il rivestimento potrebbe subire danni nel lungo periodo, utilizzare quindi solo acqua e sapone.

- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida.











Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.

- Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Pulire con una spugna umida, al termine di ogni utilizzo, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato.

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

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

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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

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

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Place the oven on a work top or kitchen cabinet capable of withstanding a temperature of at least 90°C and leave some room above it. Under no circumstances should it be slotted in or inserted into a unit.
6. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
7. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
8. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
9. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
10. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
11. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
12. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
13. Remove all internal accessories, then wash and dry with care.
14. Do not transport the appliance while it is operating.
15. Do not cover the inside parts of the oven with aluminium foil as this could seriously damage thermostat operation.

16.  During operation, the metal parts and glass become hot: only touch the door handle at this time.
17. Do not place anything on the door when it is open.
18. Do not place dish cloths or plates on the appliance.
19. Only use the appliance for cooking purposes.
20.  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.
21. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
22. 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.
23. 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.
24. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
25. This appliance complies with directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU.
26. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
27. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
28. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
29. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.


DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

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

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 (E) to the symbol ; set the temperature to the maximum and the timer to 10 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 (G) or inside the drip pan (H).
- According to requirements, place the crumb tray (L) into the appliance underneath the lower heating element (Fig. 2).
- Plug the appliance into the mains power and use the function select dial (E) 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 (C) and set the required cooking temperature.
- Place the grill (G) with the previously prepared food into the oven at the required cooking level (N), by using the suitable fork (F) (Fig. 3). When cooking foods on the grill (G), also insert the drip pan (H) at a lower level (N) than the grill (G) so as to collect any cooking fat. We recommend pouring two glasses of water in the drip pan (H) to prevent smoke, unpleasant odours and build up. In case of food prepared in the drip pan (H), insert it into the oven first at the required cooking level (N) (Fig. 4).

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

- Use the dial (B) to set the timer for the required cooking time.

At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (D) switches on; it switches off when reaching the set temperature or if the dial (B) is manually reset to "0" position.

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

- At the end of the cooking time, the oven stops automatically, sending out an alarm.
- Unplug the appliance, open the door and remove the grill (G) or the drip pan (H) using suitable oven gloves or the appropriate, supplied fork (F) to prevent scalding.











CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- The grill (G) and the crumb tray (L) may be washed in warm water and soap or even put in the dishwasher. It is advisable NOT to put the drip pan (H) into the dishwasher as the coating could be damaged in the long term; just use water and soap.
- Always wipe the outside clean with a damp sponge.
Do not use abrasive products that can damage the paintwork.
- Never use products that might corrode aluminium (spray detergents) to clean the inside surfaces and never scrape the sides with sharp or pointed objects. Wipe with a damp sponge at the end of each use, when the oven has completely cooled.

IMPORTANT: All enamelled parts need to be washed with soapy water or other non-abrasive products.

- When there are grease spots or smoke exhalations, we recommend removing grease with a sponge soaked in hot soapy water.

IMPORTANT: Dry with a soft cloth. Acidic substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar or similar can damage the enamel, making it lose shine.



Recipes/quantities	Degrees	Times	Funct.
Meat roasts (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	
Roast fish (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Baked vegetables (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Brochettes, sausage, chopped meats (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Wrapped meat, vegetables and fish (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Meat, vegetable, fish gratin (500 g)	230°	20-30 min.	
Oven-baked pasta (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Bread, pizza and focaccia (500 g)	230°	20-35 min.	
Cakes, pastries (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Biscuits, small pastries (200 g)	170°	10-15 min.	

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. Poser le four sur un plan de travail ou sur un meuble de cuisine supportant une température d'au moins 90°C et prévoir un espace libre au-dessus du four. Le four ne doit en aucun cas être encastré ou introduit dans un meuble.
6. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
7. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
9. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
10. NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CÂBLE ÉLECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
11. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ÉLECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DÉFAIRE LES SIMPLÉS PARTIES OU AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE.

12. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
13. Retirer tous les accessoires internes, puis les laver et les essuyer soigneusement.
14. L'appareil ne doit pas être transporté quand il est en marche.
15. Ne jamais recouvrir les parties internes du four avec des feuilles d'aluminium afin d'éviter le risque d'endommager gravement le fonctionnement du thermostat.
16.  Durant le fonctionnement, les parties métalliques et la vitre sont chauds: manipuler l'appareil en ne touchant que le manche de la porte.
17. Ne rien appuyer sur le portillon lorsqu'il est ouvert.
18. Utiliser le four uniquement pour cuire les aliments.
19. Ne pas poser de torchons ou d'assiettes sur le four.
20.  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.
21. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. Cet appareil est conforme à la directive 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU.
26. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
27. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
28. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

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


CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Corps de l'appareil
- B Poignée mise en marche et minuterie
- C Poignée thermostat
- D Témoin de température
- E Poignée de sélection des fonctions
- F Fourchette extraction grille et lèchefrite
- G Grille
- H Lèchefrite
- I Poignée
- L Tiroir à miettes
- M Résistances
- N Niveaux de cuisson

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 (E) sur le symbole , programmer la température au maximum et la minuterie sur 10 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 (G) ou dans le lèchefrite (H).
- Selon les besoins, placez le tiroir à miettes (L) à l'intérieur de l'appareil sous la résistance inférieure (Fig. 2).
- Brancher la fiche dans la prise de courant et, à l'aide de la poignée de sélection des fonctions (E), 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 (C) et programmer la température de cuisson désirée.
- Positionner la grille (G) avec les aliments préparés précédemment, à l'intérieur du four au niveau de cuisson (N) désiré, en utilisant la fourchette (F) (Fig. 3).

Si les aliments ont été disposés sur la grille (G), introduire aussi le lèche-frite (H) à un niveau (N) inférieur par rapport à la grille (G) de façon à recueillir les graisses. Il est conseillé de verser deux verres d'eau dans le lèche-frite (H) pour éviter la formation de fumée, de mauvaises odeurs et d'incrustations. Si les aliments ont été préparés dans la lèche-frite (H), insérez la lèche-frite dans le four à la position de cuisson requise (N) (Fig. 4).

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

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

ATTENTION: Surveiller la préparation durant la cuisson.

- A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement en émettant un signal sonore
- Débranchez la fiche de la prise, ouvrez la porte et, pour éviter de vous brûler, retirez la grille (G) ou la lèche-frite (H) à l'aide de gants de cuisine ou de la fourchette (F) fournie.











NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évite la formation de la fumée et des mauvaises odeurs durant la cuisson.
- La grille (G) et le tiroir à miettes (L) peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse, même au lave-vaisselle. Il est conseillé de NE LAVEZ PAS la lèche-frite (H) au lave-vaisselle car le revêtement pourrait être endommagé à long terme, utilisez uniquement de l'eau et du savon.
- Pour le nettoyage de la surface externe, utiliser toujours une éponge humide.
Eviter l'emploi de produits abrasifs pouvant endommager la peinture.
- Pour le nettoyage des surfaces internes, ne pas utiliser de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en spray) et ne pas gratter les parois du four avec des objets pointus ou tranchants.
Nettoyer avec une éponge humide, à la fin de chaque utilisation, quand le four s'est entièrement refroidi.

ATTENTION: Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec de l'eau et du savon ou d'autres produits non abrasifs.

- En présence de taches ou d'exhalations de fumée, nous conseillons de retirer le gras avec une éponge imbibée d'eau chaude et de savon.

ATTENTION: Essuyer de préférence avec un chiffon souple. Les substances acides comme le jus de citron, les tomates en conserve, le vinaigre et similaires, abîment l'émail en le rendant opaque si elles sont laissées trop longtemps sur la surface.



Recettes/quantités	Degrés	Temps	Fonctions
Rôtis de viande (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	
Poissons rôtis (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Légumes au four (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Brochettes, saucisses, viande en morceaux (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Viande, légumes, poisson dans l'aluminium (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Viande, légumes, poisson gratinés (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Pâtes au four (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pain, pizza et galettes (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Tartes (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Biscuits, petites pâtisseries (200 gr.)	170°	10-15 min.	

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Den Ofen auf eine Arbeitsfläche oder ein Möbelstück stellen, das einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten kann, und oberhalb des Geräts einen ausreichenden Freiraum lassen. Das Gerät darf auf keinen Fall eingebaut oder beim Betrieb ins Innere eines Möbelstücks gestellt werden.
6. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
7. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
8. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
9. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
10. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
11. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
12. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
13. Alle Zubehörteile herausnehmen, waschen und sorgfältig trocknen.

14. Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.
15. Kleiden Sie die Innenflächen des Ofens nicht mit Aluminiumfolie aus, da diese die Funktion des Thermostats schwer schädigen könnte.
16.  Während des Betriebs werden die Metallteile und das Glas heiß: fassen Sie das Gerät deshalb nur am Türgriff an.
17. Legen Sie keine Gegenstände aus die Tür, wenn sie offen ist.
18. Verwenden Sie den Ofen nur zum Backen von Nahrungsmitteln.
19. Legen Sie keine Tücher auf das Gerät und stellen Sie keine Teller darauf ab.
20.  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.
21. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
22. 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.
23. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
24. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
25. Dieses Gerät ist konform mit der EG-Richtlinie 2014/35/EG und mit der EMV-Richtlinie 2014/30/EG.
26. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
27. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
28. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
29. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.


ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

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

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 (E) auf das Symbol  und stellen Sie die Temperatur auf Höchststufe und den Timer auf 10 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 (G) oder in die Fettpfanne (H).
- Je nach Bedarf die Krümelschublade (L) im Gerät unter dem unteren Heizelement platzieren (Abb. 2).
- Stecken Sie den Stecker in die Dose und stellen Sie das Gerät anhand des Programmwählers (E) auf die gewünschte Funktion ein:

 Oberhitze (zum Überbacken);

 Unterhitze;

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

- Den Drehknopf des Thermostaten (C) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.
- Das Gitter (G) mit den vorbereiteten Speisen im Ofen in die gewünschte Schiene (N) einschieben. Dazu die zugehörige Gabel (F) verwenden (Abb. 3).

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

wurden, schieben Sie dieses auf die gewünschte Garhöhe (N) in den Ofen (Abb. 4).

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

- Mithilfe des Drehknopfs (B) den Timer auf die gewünschte Backzeit einstellen.

Der Ofen beginnt nun zu heizen und die Kontrolllampe der Temperatur (D) leuchtet auf. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist oder wenn der Drehknopf (B) von Hand auf "0" gestellt wird.

ACHTUNG: Die Speisen während des Bratens überwachen.

- Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Ofen automatisch ab und gibt ein Tonsignal
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, öffnen Sie die Tür und entfernen Sie den Grill (G) oder das Blech (H) mit Küchenhandschuhen oder der mitgelieferten Gabel (F), um sich nicht zu verbrennen.

REINIGUNG

- Häufige Reinigung verhindert die Entstehung von Rauch und üblen Gerüchen während des Backens.
- Der Grill (G) und die Krümelschublade (L) können in warmer Seifenlauge gereinigt werden, oder auch in der Spülmaschine. Wir empfehlen Ihnen, das Blech (H) NICHT in der Spülmaschine zu reinigen, da die Beschichtung langfristig beschädigt werden könnte, sondern verwenden Sie nur Wasser und Seife.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen immer einen feuchten Schwamm. Vermeiden Sie die Verwendung scheuernder Reinigungsmittel, da diese den Lack schädigen würden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Innenflächen keinesfalls Produkte, die Aluminium angreifen (Spray-Reiniger), und schaben Sie die Wände nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen ab. Reinigen Sie sie nur nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist.

ACHTUNG: Alle lackierten Teile dürfen nur mit Wasser und Spülmittel oder anderen, nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.

- Bei Fettflecken oder Rauchbildung empfiehlt es sich, das Fett mit einem Schwamm und heißem Wasser mit Spülmittel zu entfernen.

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

Rezepte/Mengen	Grad	Backzeit	Funktion
Braten (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	
Fisch (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Gemüse (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Schaschlik, Bratwurst, in Stücke geteiltes Fleisch (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Fleisch, Gemüse, Fisch in Alufolie (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Fleisch, Gemüse, Fisch überbacken (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Rohrnudeln (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Brot, Pizza, Fladenbrot (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Torten, Kuchen (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Kekse, Kleingebäck (200 gr.)	170°	10-15 min.	

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

1. 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 و اترك فوّه القليل من المساحة الفارغة. لا يجب مطلقاً استخدام الفرن بتثبيته أو إدخاله في إحدى قطع الأثاث.
٦. لا تتركوا الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
٧. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٨. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة و المعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه و إحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف و صيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن ٨ سنوات و في جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٩. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
١٠. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس و سلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١١. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة و قبل التنظيف.
١٢. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، و قبل لمس القابس و التوصيل الكهربائي.
١٣. انزع كل الوحدات التكميلية، ثم اغسلها وجففها بعناية.
١٤. لا تقم بنقل الجهاز أثناء التشغيل.
١٥. لا تغطي الأجزاء الداخلية للفرن بأوراق الألومنيوم حتى تتفادى الإضرار بشكل خطير


- بتشغيل وحدة ضبط الحرارة (الترموستات).
١٦. أثناء التشغيل تكون الأجزاء المعدنية ساخنة وكذلك الزجاج: تعامل مع الجهاز بلمس مقبض الباب فقط. 
١٧. لا تضع أي شيء فوق باب الفرن عندما يكون مفتوحاً.
١٨. استخدم الفرن فقط لطهي الأطعمة.
١٩. لا تضع أية مفارش أو أطباق فوق الجهاز.
٢٠. تجنب ترك مواد حمضية على سطح الفرن (عصير ليمون، خل،...). 
- تتلف المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة الطماطم المحفوظة والخل وما شابه ذلك عند تركها لفترة طويلة السطح وتفقد له معانته.
٢١. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
٢٢. 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.
٢٣. 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.
٢٤. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
٢٥. يتوافق هذا الجهاز مع التوجيه رقم ٢٠١٤/٣٥/EU وتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي ٢٠١٤/٣٠/EU.
٢٦. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٧. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح 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.
٢٨. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٩. لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربائي من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

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

عند الاستخدام الأول

- قم بدورة طهي "على الفارغ" حتى تتخلص من الرائحة والدخان الناتج عن وجود مواد للحماية على الأجزاء المعدنية:
- قم بتشغيل الفرن بتحرك المفتاح إلى الرمز ، وقم بضبط درجة الحرارة على أقصى درجة وضبط المؤقت على ١٠ دقيقة؛
 - اترك الجهاز يعمل مع فتح باب الفرن وتهوية المكان.
- أثناء هذه العملية يكون من الطبيعي انبعث 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 (G) أو بداخل الصينية (H).
- حسب الحاجة، ضع صينية جمع الفتات (L) داخل الجهاز تحت عنصر التسخين السفلي (الشكل ٢)
- أدخل القابس في مأخذ التيار، وبواسطة مقبض اختيار الوظائف (E)، قم باختيار نوع الطهي المطلوب:

الطهي بطاقة مرتفعة (للتحمير)؛

الطهي بأقل طاقة؛

الطهي بأقصى طاقة (فوق وأسفل في نفس الوقت).

- قم بإدارة مفاتيح الترموستات (C) وضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.
- ضع الشواية (G) مع الطعام المُجهز مُسبقاً داخل الفرن على مستوى الطهي (N) المرغوب فيه

باستخدام الشوكة الخاصة (F) (الشكل ٣).

في حالة وضع الأطعمة على شبكة الشواء (G)، ضع الصينية أيضًا (H) على مستوى (N) أسفل مستوى شبكة الشواء (G) وذلك لجمع قطرات الشحوم. ينصح بإضافة ٢ كوب ماء في الصينية (H) لتجنب انبعاث الدخان والروائح الكريهة والطبقات المترامية. إذا تم تحضير الطعام داخل صينية التثقيط (H)، أدخل ذلك الوعاء داخل الفرن على مستوى الطهي المطلوب (N) (الشكل ٤).

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

- عن طريق المقبض (B) قم بضبط المؤقت طبقاً لزمان الطهي المطلوب.
في هذا الوقت، يبدأ الفرن في الطهي، وتضاء لمبة المؤشر الخاصة باستعداد درجة الحرارة (D)، وتنتطفئ إذا تم الوصول إلى درجة الحرارة المُعينة أو إذا تمت إعادة المقبض (B) إلى الوضع "٠" يدويًا

تنبيه: راقب الطعام أثناء عملية الطهي.

- عند انتهاء زمن الطهي، يتوقف الفرن تلقائيًا ويصدر إشارة صوتية.
- أفضل القابس عن مأخذ التيار، وافتح الباب، وتجنب الإصابة بحروق، أزل الشبكة (G) أو صينية التثقيط (H) باستخدام قفازات اليد المناسبة الخاصة بالمطبخ أو الشوكة (F) المرفقة مع الجهاز.

التنظيف

- إن التنظيف المتكرر يجنبك تكوين الأدخنة والروائح الكريهة أثناء الطهي.
- يُمكن غسل الشبكة (G)، وصينية جمع الفتات (L) باستخدام المياه الفاترة والصابون، أيضًا في غسالة الصحون. يُنصح بعدم غسل صينية التثقيط (H) في غسالة الصحون لأن طلائها قد يتضرر على المدى الطويل، لذلك استخدم الماء والصابون فقط.
- 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 المنتشر 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.

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



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