



bon cuisine 300

Ariete

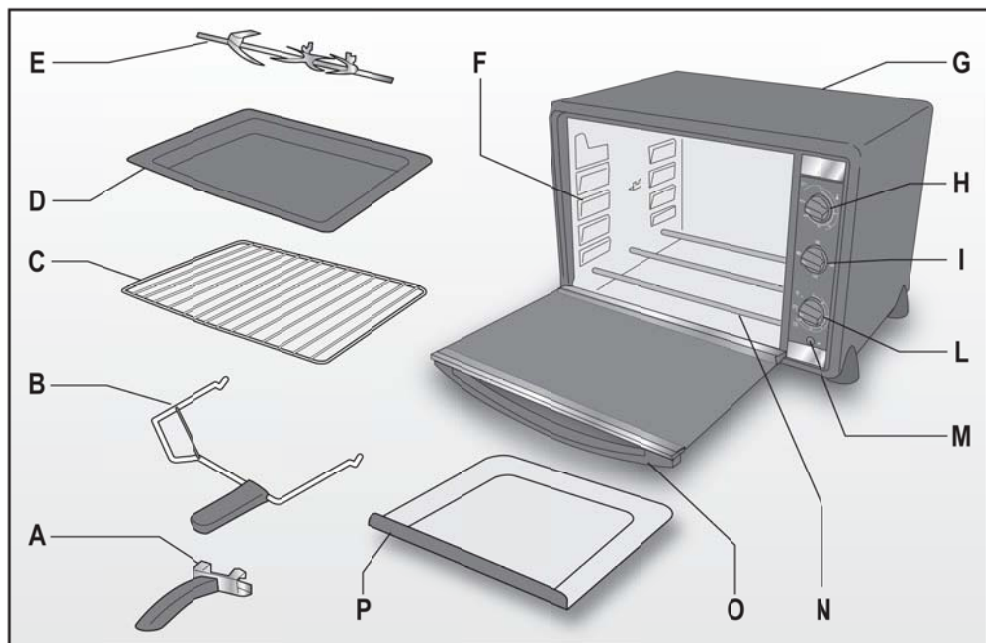


Fig. 1

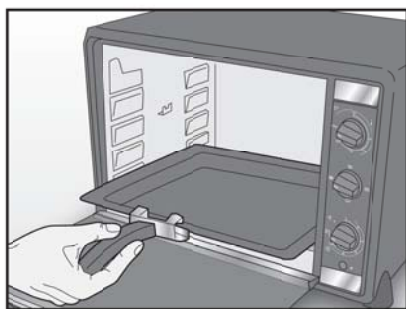


Fig. 2

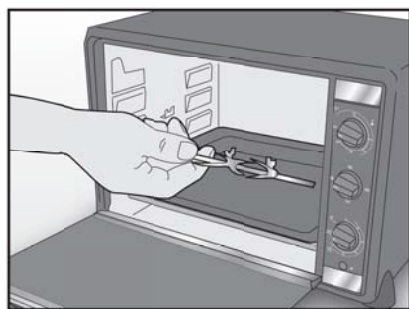


Fig. 3

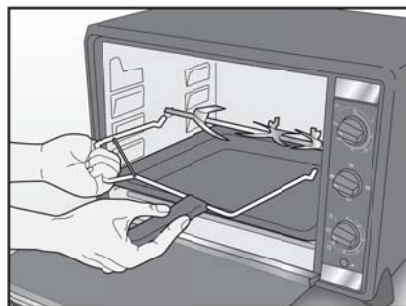


Fig. 4

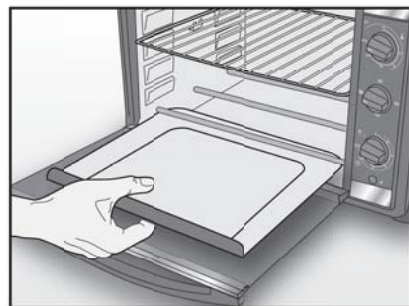




Fig. 5

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Установите печь на рабочую плоскость или кухонную тумбочку, выдерживающую температуру не менее 90°C, оставляя свободное пространство над ней. Запрещается встраивать или устанавливать печь внутри тумбочки.
6. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
7. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
8. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
9. Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
10. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
11. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
12. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
13. Вынуть все внутренние 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. Не ставьте прибор слишком близко к стенам или занавескам.
21.  Старайтесь не оставлять на поверхностях кислые вещества (лимонный сок, уксус, ...). Кислотные вещества, такие как лимонный сок, томатная паста, уксус и т. п., при длительном контакте разъедают поверхность, делая ее тусклой.
22. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штеп-

- сель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
23. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
 24. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
 25. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
 26. Этот прибор соответствует директиве 2006/95/ЕС и EMC 2004/108/ЕС.
 27. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
 28. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
 29. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.


СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

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

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

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

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

ИНСТРУКЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ

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

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

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

 жарка снизу;


 верхняя жарка (если не подключен гриль);

 разморозка.

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

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

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

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

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


ВНИМАНИЕ: Следить за пищей в процессе приготовления.

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

ОБЖАРИВАНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

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

 жарка на верхнем вертеле.

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

ВНИМАНИЕ: Следить за пищей в процессе приготовления.

- Духовка отключается автоматически, или когда заканчивается заданное время приготовления, либо когда регулятор (L) устанавливается в положении «0». В обоих случаях, светодиод (M) погаснет.
- Выньте вилку из розетки, откройте полностью дверцу, с помощью вилки (B) приподнять вертел сос тороны левого суппорта и затем снять другой конец с оси мотора (рис. 4).

УХОД

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

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

- Частая очистка предотвращает появление дыма и запахов при приготовлении пищи.
- Использовать специальных кухонные перчатки, удалить поддон для крошек (P) и приступить к чистке. Установить поддон на место, тосно на сопротивления (N) (Рис. 5).
- Противень (D), решетка (C), поддон для крошек (P) и вертел (P) можно мыть в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине на верхней полке.
- Для очистки внешней поверхности всегда пользуйтесь влажной губкой.
Избегайте использования абразивные материалы, которые могут повредить краску.
- Для очистки внутренних поверхностей никогда не используйте средства, разрушающие алюминий (моющие средства- аэрозоли), не скребите стенки острыми или заостренными

предметами. Очищать влажной губкой после каждого использования, предварительно полностью охладив печь.

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

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

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

Рецепты/количество	Градусы	Время	Функц.
Жареное мясо (1000 гр.)	200°-230°	60-80 мин.	;
Жареная рыба (1000 гр.)	190°-210°	30-40 мин.	
Запеченные овощи (500 гр.)	190°-210°	30-40 мин.	
Мясо на шампуре, колбаски, кусочки мяса (500 гр.)	190°-210°	30-45 мин.	
Мясо, овощи, рыба в фольге (500 гр.)	190°-210°	30-45 мин.	
Мясо, овощи, рыба гратин (500 гр.)	230°	20-30 мин.	
Паста в духовке (1000 гр.)	200°	20-30 мин.	
Хлеб, пияя 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.	