
Ariete



GranSusto

Модель 930

Руководство пользователя

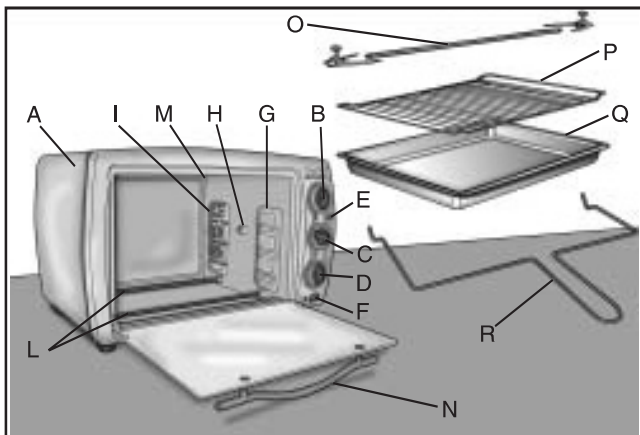


Рис. 1

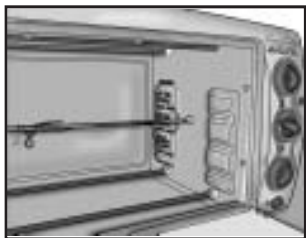


Рис. 2



Рис. 3

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ТЩАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

При применении электрических устройств обязательно выполните следующее:

- Убедитесь, что указанное напряжение питания устройства соответствует напряжению сети.
- Не подвергайте устройство воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.).
- Для обеспечения Вашей безопасности необходимо, чтобы устройство было подключено к заземленной розетке в соответствии с существующими требованиями по электротехнике.

ПРИ УСТАНОВКЕ СОБЛЮДАЙТЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ЭЛЕКТРОТЕХНИКЕ

- Перед использованием тщательно протрите все принадлежности.
- Перед первым использованием удалите «запах нового», включив устройство пустым при открытой дверце и установленной температуре термостата (B) 250°C и установив таймер на 15 минут. Во время этой операции появится дым вследствие испарения защитного покрытия резисторов.
- Установите устройство на ровной поверхности.
- В зависимости от расположения Вашей кухни, вы можете поместить печь на рабочую поверхность или предмет мебели, способный выдержать температуру не менее 90°C.
- Не переносите устройство во время его работы.
- Выключайте устройство и вынимайте шнур из сетевой розетки, если не пользуетесь устройством, а также перед его очисткой.
- Не тяните шнур из розетки, чтобы отключить устройство.
- Запрещается оставлять устройство в пределах досягаемости детей или людей с ограниченной дееспособностью.
- Не пользуйтесь устройством, если шнур или штепсель повреждены, или если устройство не работает должным образом. В любом случае, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола или рабочей поверхности, или его контакта с горячими поверхностями.
- Использование удлинителей, не одобренных изготовителем, может привести к повреждениям или травмам.
- Чтобы предотвратить риск поражения электрическим током, поврежденный шнур питания должен быть заменен изготовителем, в центре послепродажного обслуживания или, в любом случае, квалифицированным электротехником.

- Устройство было разработано для ТОЛЬКО ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, и не должно использоваться в коммерческих или промышленных целях.
- Не размещайте устройство вблизи источников тепла или электрических приборов. Не ставьте его поверх других приборов.
- Не закрывайте внутренние стенки алюминиевой фольгой, поскольку это может серьезно повредить термостат.



- Во время работы металлические компоненты и стакан нагреваются. Беритесь только за металлическую ручку.
- Не погружайте устройство в воду и не мойте его под проточной водой.
- Не ставьте что-либо на открытую дверцу.
- Устройство предназначено только для приготовления пищи.
- Запрещается устанавливать устройство в закрытом пространстве или внутри предметов мебели.
- Не кладите полотенца или блюда на устройство.
- Не ставьте устройство близко к стенам или занавескам.
- Это изделие соответствует Директиве по электромагнитной совместимости 89/336/ЕЕС
- При утилизации устройства приведите его в негодное состояние, отрезав шнур питания. Мы также рекомендуем обезопасить любые детали, которые могли бы попасть в руки детей.
- Упаковку нельзя оставлять в пределах досягаемости детей, так как она потенциально опасна.

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

FORNO GRAN GUSTO

Благодаря легкости в применении электропечь Forno Gran Gusto станет неоценимой помощницей на кухне.

- Быстрый нагрев (сразу готова к использованию).
- Делает пищу особенно хрустящей и вкусной.
- 3 функции приготовления пищи с вентиляцией


ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА (Рис. 1)

A - Корпус	I - Вентиляционная система
B - Кнопка термостата	L - Нижний резистор
C - Кнопка переключения функций	M - Верхний резистор
D - Кнопка включения/выключения и таймер	N - Ручка
E - Температурный индикатор	O - Шампур
F - Кнопка вентилятора	P - Гриль
G - Уровни приготовления пищи	Q - Поддон
H - Положение шампура для вертела	R - Вилка для удаления шампура

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ В ПЕРВЫЙ РАЗ

- Поместите печь на рабочую поверхность или предмет мебели, способные выдерживать температуру не менее 90°C.


Запрещается встроенная установка печи, а также ее размещение внутри предметов мебели.

- Удалите все вспомогательные принадлежности и тщательно вымойте их, вытрите насухо.
- Чтобы устранить «запах нового», включите печь, повернув кнопку (C) в положение .



Затем, оставив печь пустой и с открытой дверцей, дайте ей поработать в холостом режиме, настроив термостат на 250°C, а таймер - на 15 мин.

Приготовление на гриле


Эта функция может использоваться для всех типов гриля.

- Установите переключатель режимов (C) в положение .
- Поверните кнопку термостата (B) в положение 250 °, дайте печи предварительно нагреться в течение приблизительно 4 минут.
- Задайте на таймере (D) требуемый интервал.
- Загорится индикаторная лампа (E); она выключится, когда заданная температура будет достигнута, а печь готова к применению.
- Поместите продукты на гриль (P) на среднем или высоком уровне. Поместите гриль верхней стороной вверх или вниз, в зависимости от размера продукта.
- Продукты должны находиться на расстоянии не менее 2 см от верхних резисторов.
- Поместите снизу поддон (Q) для сбора жира. Желательно налить два стакана воды, чтобы избежать гари и неприятных запахов.
- Наблюдайте за процессом и переверните пищу, когда она наполовину будет готова.
- По истечении заданного интервала времени приготовления печь отключается автоматически.
- Откройте дверцу и выньте гриль.

Приготовление пищи в режимах или

- Используя кнопку переключения режимов (C), выберите полную мощность  или более низкую мощность  согласно вашим требованиям.
- Задайте температуру термостата (B).
- Установите таймер (D).
- Загорится индикаторная лампа (E); она выключится, когда заданная температура будет достигнута, а печь готова к применению.
- Поместите продукты в печь.
- Установите гриль (P) на нужный уровень (G).
- Закройте дверцу.
- По истечении заданного интервала времени приготовления печь отключается автоматически.
- Откройте дверцу и выньте пищу.

Приготовление с использованием вертела

- Продвиньте одну вилку на шампур двумя зубцами внутрь, и заверните винт. Закрепите пищу (мясо, цыпленок, и т.д.) нитью и поместите ее на середину шампура. Продвиньте другую вилку зубцами внутрь. В случае необходимости подвиньте первой вилкой пищу на середину шампура, а затем закрепите обе вилки.
- Удалите гриль из печи и поместите поддон (Q) на уровне (G) под шампуром (H).
- Вставьте острие шампура (O) в отверстие в правой стенке и прикрепите его к ведущему валу (см. рис. 2). Установите противоположный конец шампура на подпорку на левой стенке.
- Повернуть регулятор режима в положение гриля .
- После настройки таймера загорается индикатор, и шампур начинает поворачиваться.
- По окончании приготовления выключите печь.
- Откройте дверцу широко. Пользуясь вилкой (R), приподнимите шампур с левой стороны и продвиньте его вправо, чтобы освободить другой конец от ведущего вала (рис. 3).

Кнопка вентилятора (F)





























При нажатии кнопки (F) вентилятор начнет работать. Обдув горячим воздухом гарантирует равномерное распределение тепла и позволяет готовить пищу на нескольких уровнях сразу, не смешивая запахи. Используя режим обдува горячим воздухом, поместите поддон (Q) на нижний уровень (G), а гриль (P) - на средний уровень.

Температурный индикатор (E)

При нагреве печи индикатор светится. Когда индикатор гаснет, это значит, что печь достигла желаемой температуры. Обычно, индикатор загорается и гаснет несколько раз в течение операции, указывая, что термостат регулирует температуру.

Очистка

- Своевременная очистка позволяет предотвратить образование гари и неприятных запахов в процессе эксплуатации.
- Всегда отключайте устройство перед его очисткой.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
- Поддон и гриль можно мыть теплой мыльной водой или в посудомоечной машине, на верхнем уровне.
- Всегда пользуйтесь влажной губкой для очистки внешних поверхностей. Не пользуйтесь абразивными веществами, поскольку они могут повредить покрытие.
- Для очистки внутренних поверхностей не пользуйтесь веществами, которые разъедают алюминий (моющие средства в разбрызгивающих баллончиках), а также не очищайте стенки острыми предметами.
- **Во избежание повреждения покрытия при удалении пятен жира или гари рекомендуется пользоваться губкой, смоченной в горячей мыльной воде.**

Пицца	(Количество)	Положение термостата	Время	Положение перекл.
Свиная отбивная	(2)	250°	19 мин.	
Сосиски с тушеной кислой капустой	(3)	250°	10 мин.	
Свежий гамбургер	(2)	250°	13 мин.	
Колбаса	(4)	250°	20 мин.	
Кебаб	(500 г)	250°	26 мин.	
Поджаренный хлеб	(4 кусочка)	250°	2 мин.	
Пицца	(500 г)	250°	15'+18'	
Хлеб	(500 г)	250°	22'+26'	
Лазанья	(1 кг)	200°	18'+22'	
Макароны в сухарях	(1 кг)	200°	18'+22'	
Цыпленок	(1 кг)	200°	70'+80'	
Жареная свинина	(1 кг)	200°	70'+80'	
Перепела	(3)	200°	40'+45'	
Кусок мяса	(650 г)	200°	40'+45'	
Кролик	(800 г)	200°	50'+60'	
Форель	(500 г)	180°	30'+35'	
Рыба в сухарях	(4 кусочка филе)	180°	18'+22'	
Жареный хек	(4 кусочка)	180°	25'+30'	
Морской карась в обертке	(600 г)	180°	35'+40'	
Помидоры в сухарях	(4, среднего размера)	180°	40'+45'	
Фаршированные кабачки	(2 половинки)	180°	45'+50'	
Цветная капуста в сухарях	(800 г)	200°	18'+20'	
Жареная картошка	(500 г)	170°	35'+40'	
Кекс с изюмом		160°	85'+90'	
Сухое печенье (песочное печенье)		170°	15'+18'	
Пирожное с джемом		160°	40'+45'	
Плюшка		170°	35'+40'	
Бисквит		160°	25'+30'	

Для заметок

