



Forno elettrico 60 L

Electric oven 60 L

Sähköuun 60 L

Elektrisk ovn 60 L

Ariete

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

199 202 250
NUMERO UNICO

Ariete

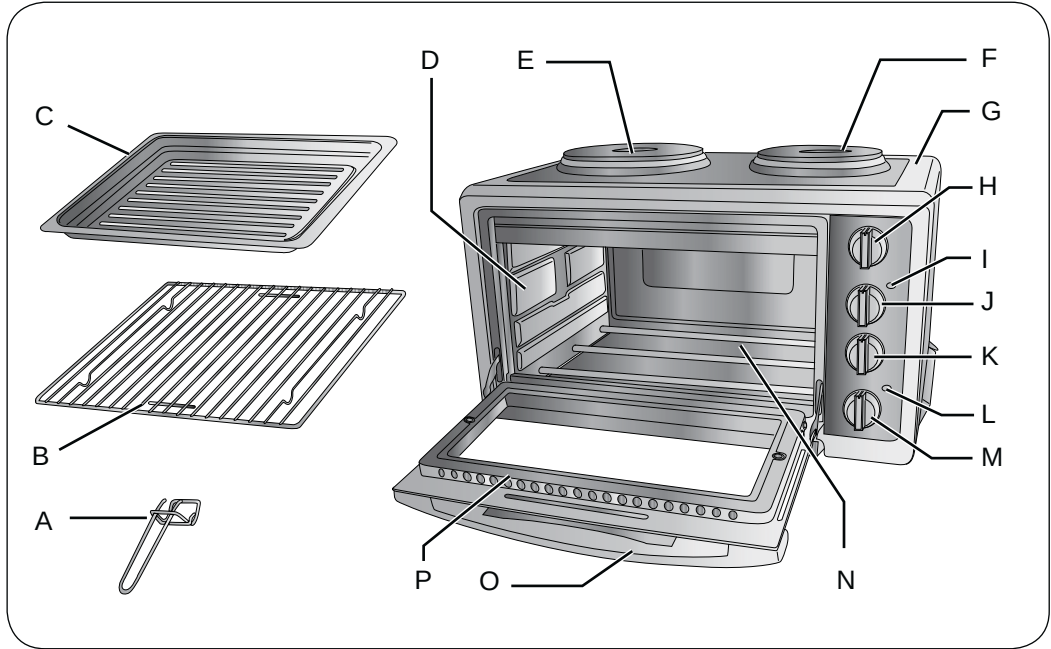


Fig. 1

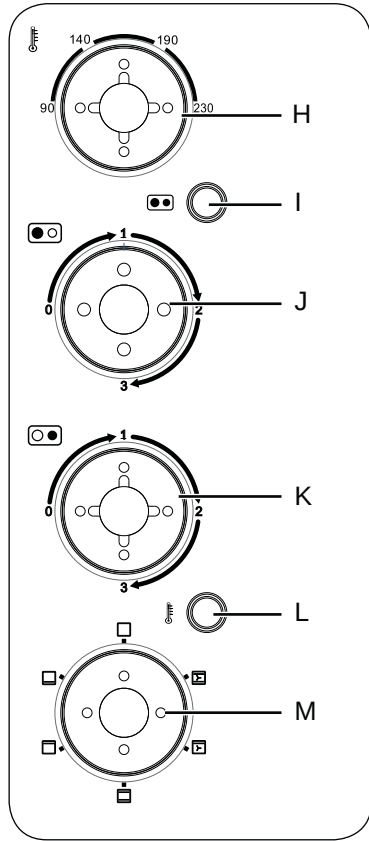


Fig. 2

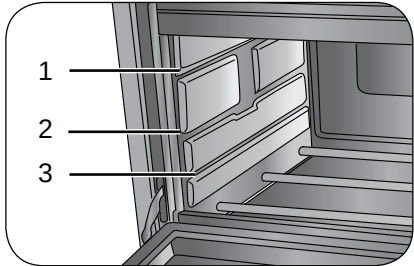


Fig. 3

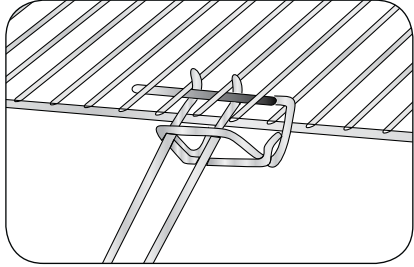


Fig. 4

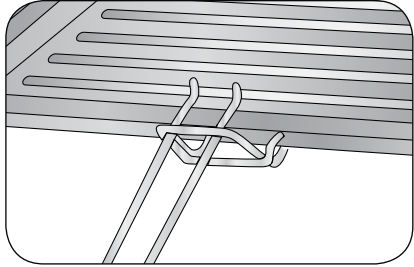


Fig. 5

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

USO PREVISTO

L'apparecchio deve essere usato per cucinare gli alimenti. Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stessa. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Questo apparecchio è stato concepito solo per un uso privato ed è quindi da considerarsi inadeguato l'uso per scopi commerciali o industriali.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

Pericolo per i bambini

- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con età inferiore a 8 anni.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Pericolo dovuto a elettricità

- 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.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione controllare che la

tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale.

- Collegare sempre l'apparecchio ad una presa con messa a terra.
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- Assicurarci 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.
- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contrasto con spigoli vivi o con parti taglienti.
- Non toccare l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

Pericolo di danni materiali

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Non muovere l'apparecchio quando è caldo o con gli alimenti al suo interno.
- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro che sopporti una temperatura di almeno 90°C/194°F.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- 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.
- Allorché 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.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).



Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A Forchetta rimozione griglia
- B Griglia
- C Leccarda
- D Livelli di cottura
- E Piastra grande
- F Piastra piccola
- G Corpo dell'apparecchio
- H Manopola di regolazione della temperatura del forno
- I Spia di funzionamento delle piastre
- J Manopola di regolazione della potenza della piastra grande
- K Manopola di regolazione della potenza della piastra piccola
- L Spia luminosa di controllo della temperatura del forno
- M Manopola di selezione del modo di funzionamento del forno
- N Resistenze elettriche
- O Maniglia
- P Sportello

AVVERTENZE DI FUNZIONAMENTO



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non ricoprire le parti interne del forno con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.

Non inserire alimenti che possono gocciolare durante la cottura. Oltre a rendere impegnative le operazioni di pulizia, possono essere causa di incendi. Pulire il forno da eventuali residui di cibo o briciole prima di ogni uso.

Pericolo di rottura del vetro. Non versare acqua sul vetro dello sportello quando è caldo.

Non posizionare alcun oggetto sopra il forno durante il suo funzionamento.



Pericolo - Rischio di shock elettrico

Non inserire forchette o altri utensili all'interno dell'apparecchio. Questa operazione può danneggiare le resistenze dell'apparecchio e creare pericolo di shock elettrico.



Attenzione - Rischio di ustioni

Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: toccare solo la maniglia dello sportello.

Per estrarre la griglia o la leccarda utilizzare la forchetta in dotazione. In alternativa utilizzate guanti o strofinacci per evitare il pericolo di scottature.

Non riscaldare alcun alimento con la propria confezione (bottiglia, scatola etc). Posizionare l'alimento in un contenitore adatto all'uso con forni elettrici.

PRIMO USO

Posizionare l'apparecchio ad almeno 10 cm di distanza da oggetti e pareti. Le piastre di cottura devono essere distanti almeno 30 cm da oggetti o pareti.

Al primo uso si consiglia di tenere acceso il forno per qualche minuto per eliminare l'odore di

"nuovo".

- 1 Impostare la manopola di regolazione della temperatura del forno al massimo.
- 2 Accendere il forno ruotando la manopola (M) sul simbolo "☐".
- 3 Lasciare funzionare il forno con lo sportello aperto in ambiente areato per almeno 15 minuti.
- 4 Per spegnere il forno ruotare la manopola (M) in posizione "☐". Le resistenze si spengono.



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non posare alcun oggetto sullo sportello quando è aperto.

Al primo utilizzo delle piastre, si potrebbe notare la fuoriuscita di un sottile filo di fumo. Ciò è dovuto al riscaldamento di alcuni componenti, per cui non preoccupatevi.

- 5 Impostare la manopola di regolazione della temperatura della piastra grande e piccola su "3".
- 6 Lasciare funzionare le piastre in ambiente areato per almeno 15 minuti.
- 7 Per spegnere le piastre ruotare la manopola di regolazione della temperatura su "0".



Attenzione

Solo la piastra piccola può funzionare contemporaneamente al forno. Non accendere la piastra grande (E) se è stato acceso anche il forno. La piastra piccola e la piastra grande possono funzionare contemporaneamente se il forno non è stato acceso.

COME USARE IL FORNO

- 1 Posizionare gli alimenti da cuocere sulla griglia (B) o all'interno della leccarda (C).

	Pollo arrosto, bistecche, verdure gratinate, pan di spagna, e tutti i cibi da forno
	Patate al forno, cibo secco
	Per tutti i cibi che possono gocciolare durante la cottura

Nel caso di cottura degli alimenti con olio (pollo arrosto), utilizzate due fogli di alluminio per evitare schizzi di olio bollente sulle resistenze del forno. Mettete un foglio sulla leccarda o sulla griglia ed uno a ricoprire l'alimento.

Nel caso di cottura degli alimenti con la griglia, inserire anche la leccarda ad un livello inferiore rispetto alla griglia in modo da raccogliere i grassi. Versare due bicchieri d'acqua nella leccarda per evitare fumi, cattivi odori ed incrostazioni.

- 2 Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
- 3 Ruotare la manopola (H) ed impostare la temperatura di cottura desiderata (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 4 Per accendere il forno, ruotare la manopola (M) sul modo di cottura desiderato:
 - ☐ resistenze elettriche non funzionanti (OFF)
 - ☐ cottura superiore
 - ☐ cottura inferiore

-  cottura superiore e inferiore
 -  cottura superiore (con ventilazione)
 -  cottura superiore e inferiore (con ventilazione)
- 5 La spia di controllo della temperatura del forno (L) si accende. Quando la spia si spegne, il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.
 - 6 Scegliere il livello di cottura desiderato (Fig. 3). Posizionare la griglia o la leccarda con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno.
 - 7 Chiudere lo sportello. Il forno inizia la cottura.

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

Con l'entrata in funzione del forno, a seconda del tipo di cottura scelto, si avvia automaticamente anche la ventilazione. L'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.

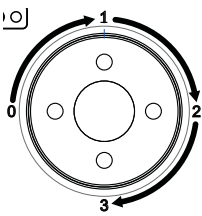
- 8 Per spegnere il forno ruotare la manopola (M) in posizione "□". Le resistenze si spengono.
- 9 Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 10 Aprire lo sportello.
- 11 Utilizzare la forchetta (A) per rimuovere la griglia o la leccarda (Fig. 4-5).

Sorvegliare il preparato durante la cottura.

Ricette/quantità	Temperatura °C (°F)	Tempi	Funzionamento
Arrosti di carne (1 Kg)	200-230 (392-446)	60-80 min	
Arrosto di pesce (1 Kg)	190-210 (374-410)	30-40 min	
Verdure al forno (500 g)	190-210 (374-410)	30-40 min	
Spiedini, salsiccia, carne in pezzi (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Carne, verdura, pesce al cartoccio (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Carne, verdura, pesce gratin (500 g)	230 (446)	20-30 min	
Pasta al forno (1 Kg)	200 (392)	20-30 min	
Pane, pizza e focacce (500 g)	230 (446)	20-35 min	
Torte, crostate (500 g)	170-180 (338-356)	25-40 min	
Biscotti, piccola pasticceria (200 g)	170 (338)	10-15 min	

COME USARE LE PIASTRE

- 1 Verificare che le piastre di cottura siano pulite e senza tracce di polvere. Se necessario, pulire le piastre di cottura con un panno umido e morbido.

	 Piastra grande 1: 400W 2: 600W 3: 1000W
	 Piastra piccola 1: 300W 2: 450W 3: 750W



Attenzione

Solo la piastra piccola può funzionare contemporaneamente al forno. Non accendere la piastra grande (E) se è stato acceso anche il forno. La piastra piccola e la piastra grande possono funzionare contemporaneamente se il forno non è stato acceso.

- 2 Controllare che le manopole di regolazione della potenza (J-K) siano impostate su "0".
- 3 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 4 Ruotare la manopola della piastra sulla potenza desiderata. La spia di funzionamento (I) si accende.



Attenzione - Rischio di ustioni

Non toccare le piastre di cottura durante l'uso o immediatamente dopo il loro spegnimento.

- 5 Per spegnere le piastre, ruotare le manopole di regolazione della potenza su "0".

Dopo aver utilizzato le piastre di cottura, per togliere i residui di cibo, usare una spatola di plastica. Non utilizzare mai utensili metallici per evitare di danneggiare le piastre di cottura.

Per ottimizzare i tempi di cottura seguire questi consigli:

- Impostare la manopola regolazione potenza piastre al numero "3" (livello massimo).
- Utilizzare pentole con diametro uguale o non superiori a quello delle piastre.
- Utilizzare sempre il coperchio sulla pentola.

Per velocizzare la cottura dei cibi in grandi quantità si consiglia di dividere il cibo in due pentole e utilizzare le due piastre contemporaneamente.

Per portare l'acqua ad ebollizione sulle piastre di cottura utilizzare la massima potenza "3", usando sempre il coperchio sulla pentola/contenitore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore.



Pericolo - Rischio di shock elettrico

Tutte le operazioni di pulizia sotto indicate devono essere effettuate con l'apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.



Pericolo - Rischio di ustioni

Ogni intervento di pulizia e manutenzione va eseguito quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non usare detergenti aggressivi o solventi che possono danneggiare la plastica.

Non utilizzare mai utensili metallici ed appuntiti per ripulire la parte interna dell'apparecchio. Pulire le parti in plastica con un panno umido non abrasivo e asciugarle con un panno asciutto.

Pulizia del forno



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non lasciare sulle superfici in metallo sostanze acide. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.

Non usare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento.

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.

La griglia (B) e la leccarda (C), possono essere lavate in acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie, nel ripiano superiore.

Pulire con una spugna umida, al termine di ogni utilizzo, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato.

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

Pulizia delle piastre



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non usare vaporizzatori per le operazioni di pulizia per non danneggiare la superficie antaderente delle piastre di cottura.

Non usare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare le piastre di cottura.

Pulire sempre le piastre dopo ogni utilizzo per evitare accumuli di cibo cotto.

Far raffreddare le piastre. Le operazioni di pulizia sono più semplici se le piastre di cottura sono leggermente calde.

Pulire le piastre di cottura con un panno umido e morbido.

ABOUT THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

INTENDED USE

The appliance must be used to cook foods. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed only and solely for private use, and is therefore to be considered unsuitable for industrial or professional purposes.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, must be carried out only by the Service Center or by authorized technicians, in order to avoid any risk.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.

Danger for children

- 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 if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are monitored during the operation.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.

Danger due to electricity

- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- Before plugging the appliance into the mains socket, ensure that the voltage shown on the rating plate matches the local voltage supply.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not leave the power cord against sharp edges or sharp parts.
- Never touch the appliance, the plug and the power cable with wet hands.



Danger of material damage

- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Do not place the appliance on or near heat sources.
- Do not move the appliance when it is hot or when there is food inside it.
- Place the appliance on a work surface that bears a temperature of at least 90°C/194°F.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean them with a damp cloth.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc).



For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A Grill removal fork
- B Grill
- C Drip pan
- D Cooking levels
- E large hotplate
- F Small hotplate
- G Appliance body
- H Oven temperature adjustment knob
- I Plates operation indicator
- J Large hotplate power adjustment knob
- K Small hotplate power adjustment knob
- L Oven temperature control indicator light
- M Knob for selecting the oven operating mode
- N Electric heating elements
- O Handle
- P Door

OPERATING INSTRUCTIONS



Caution - Risk of material damage

Do not cover the inside of the oven with aluminium foil as this will seriously damage the operation of the thermostat.

Do not include foods that may drip during cooking. In addition to making difficult the cleaning operations, they can cause fires. Clean any food residue or crumbs in the oven before each use.

Glass breakage danger. Do not pour water on the door glass when it is hot.

Do not place any object on the oven during operation.



Danger - Risk of electric shock

Do not put forks or other utensils inside the appliance. This operation can damage the heating elements of the appliance and create a danger of electric shock.



Caution - Risk of burns

During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door handle.

To remove the grill or the drip pan use the fork supplied. Or use gloves or kitchen towels to avoid the risk of burns.

Do not heat any food with its own packaging (bottle, box, etc). Place the food in a container suitable for use with electric ovens.

FIRST USE

Place the appliance at least 10 cm away from objects and walls. The hotplates must be at least 30 cm away from objects or walls.

At the first use it is recommended to keep the oven turned on for a few minutes to eliminate the smell of "new".

- 1 Set the oven temperature adjustment knob to the maximum.
- 2 Turn on the oven by turning the knob (M) on the "□".
- 3 Allow the oven to operate with the door open in a ventilated room for at least 15 minutes.
- 4 To turn off the oven, turn the knob (M) to "□". The heating elements turn off.



Caution - Risk of material damage

Do not place any objects on the door when it is open.

When using the hotplates for the first time, you may notice the release of a thin wisp of smoke. This is due to the heating of some of the components and is no cause for concern.

- 5 Set the temperature adjustment knob of the large and small hotplate to "3".
- 6 Allow the hotplate to operate in a ventilated room for at least 15 minutes.
- 7 To turn off the hotplates turn the temperature adjustment knob to "0".



Warning

Only the small hotplate can operate simultaneously with the oven. Do not turn on the large hotplate (E) if even the oven has been turned on. The small hotplate and the large hotplate can operate simultaneously if the oven has not been turned on.

HOW TO USE THE OVEN

- 1 Place the food to be cooked on the grill (B) or inside the drip pan (C).

	Roast chicken, steak, vegetables au gratin, sponge cake, and all baked foods
	Baked potatoes, dry food
	For all the foods that may drip during cooking

In food is cooked with oil (roast chicken), use two aluminium sheets to avoid hot oil splashing on the oven heating elements. Put a sheet on the drip pan or on the grill and one to cover the food.

If food is cooked with the grill, also insert the drip pan at a lower level compared to the grid in order to collect the grease. Pour two glasses of water into the drip pan to avoid smoke, odours and incrustation.

- 2 Insert the plug into the socket, which must be earthed.
- 3 Turn the knob (H) and set the desired cooking temperature (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 4 To turn on the oven, turn the knob (M) on the desired cooking mode:
 - ☐ electrical heating elements not working (OFF)
 - ☐ upper cooking
 - ☐ lower cooking
 - ☐ upper and lower cooking
 - ☒ upper cooking (with ventilation)
 - ☒ upper and lower cooking (with ventilation)
- 5 The oven temperature indicator light (L) turns on. When the light turns off, the oven has reached the desired temperature.
- 6 Select the desired cooking level (Fig. 3). Place the grill or the drip tray with prepared food inside the oven.
- 7 Close the door. The oven starts cooking.

Place the foods at a minimum distance of 2 cm from the upper heating elements.

When the oven starts operating, depending on the type of cooking chosen, also the ventilation automatically starts. The hot ventilated air ensures a uniform distribution of temperature and allows even cooking on multiple levels without mixing the odours.

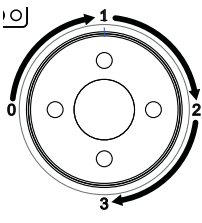
- 8 To turn off the oven, turn the knob (M) to "□". The heating elements turn off.
- 9 Unplug it from the socket-outlet.
- 10 Open the door.
- 11 Use the fork (A) to remove the grill or the drip pan (Fig. 4-5).

Supervise the preparation during cooking.

Recipes/amount	Temperature °C (°F)	Time	Operation
Roast beef (1 Kg)	200-230 (392-446)	60-80 min	
Fish roast (1 Kg)	190-210 (374-410)	30-40 min	
Baked vegetables (500 g)	190-210 (374-410)	30-40 min	
Kebabs, sausage, meat in pieces (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Meat, vegetables, fish in foil (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Meat, vegetables, fish au gratin (500 g)	230 (446)	20-30 min	
Baked pasta (1 Kg)	200 (392)	20-30 min	
Bread, pizza and focaccia bread (500 g)	230 (446)	20-35 min	
Cakes, pies (500 g)	170-180 (338-356)	25-40 min	
Biscuits, pastries (200 g)	170 (338)	10-15 min	

HOW TO USE THE HOTPLATES

- 1 Check that the cooking plates are clean and free from dust. If necessary, clean the hotplates with a damp and soft cloth.

		Large hotplate 1: 400W 2: 600W 3: 1000W
		Small hotplate 1: 300W 2: 450W 3: 750W



Warning

Only the small hotplate can operate simultaneously with the oven. Do not turn on the large hotplate (E) if even the oven has been turned on. The small hotplate and the large hotplate can operate simultaneously if the oven has not been turned on.

- 2 Check that the power adjustment knobs (J-K) are set to "0".
- 3 Insert the plug into a power outlet.
- 4 Turn the hotplate knob to the required power. The ON indicator light (I) turns on.



Caution - Risk of burns

Do not touch the cooking plates during use or immediately after they are turned off.

- 5 To turn off the hotplates, turn the power adjustment knobs on "0".

After using the cooking plates, to remove food residue, use a plastic spatula. Never use metal utensils to avoid damaging the cooking plates.

To optimize cooking times follow these tips:

- Set the power control knob to "3" (maximum level).

- Use pots with diameter equal to or not greater than the hotplates diameter.
- Always use the lid on the pot.

To speed up the cooking time of large quantities of food it is recommended to divide the food into two pots and use the two hotplates simultaneously.

To bring water to a boil on the hotplates use the maximum "3" power, always using the lid on the pot/container.

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular maintenance and cleaning preserve and maintain the appliance efficient for a longer period.



Danger - Risk of electric shock

All cleaning operations described below must be made with power off and the electrical plug disconnect from the power outlet.



Danger - Risk of burns

Each cleaning and maintenance operation should be performed when the unit is completely cooled.



Caution - Risk of material damage

Do not immerse the appliance in water or other liquids. Don't use aggressive products or solvents that may damage the plastic.

Never use sharp metal tools to clean inside the appliance.

Clean plastic parts with a damp, non-abrasive cloth and dry them with a dry cloth.

Cleaning the oven



Caution - Risk of material damage

Do not leave acidic substances on the metal surfaces. Acidic substances such as lemon juice, tomato paste, vinegar and similar, if left for a long time, erode the enamel making it dull.

Do not use abrasive detergents or metal utensils as they will scratch the coating.

To clean the interior surfaces, never use products that corrode aluminium (detergents in spray cans) and never scrape the walls with sharp or cutting objects.

The grill (B) and the drip pan (C), can be washed in warm soapy water or in the dishwasher in the top shelf.

Wipe with a damp sponge after each use, after the oven has completely cooled.

When there are grease stains or smoke fumes, it is recommended to remove the grease with a sponge soaked in warm soapy water.

Hotplates cleaning



Caution - Risk of material damage

Do not use sprays for cleaning operations so as not to damage the non-stick surface of the cooking plates.

Do not use abrasive cleansers or sharp metal tools to prevent scratching and damaging the cooking plates.

Always clean the plates after each use to prevent cooked food build-up.

Cool the plates. The cleaning operations are simpler if the cooking plates are slightly warm.

Clean the cooking plates with a soft damp cloth.

OHJEKIRJAA KOSKEVIA TIETOJA

Vaikka laitteet on valmistettu soveltuvien voimassa olevien eurooppalaisten määräysten mukaisesti ja kaikki niiden vaaralliset osat on suojattu, lukekaa huolellisesti nämä varoitukset ja käyttäkää laitetta ainoastaan sen käyttötarkoitusta varten onnettomuuksien ja vahinkojen välttämiseksi. Säilyttäkää tämä ohjekirja myös tulevaa tarkastelua varten. Siinä tapauksessa, että luovutatte laitteen muille, liittäkää mukaan nämä ohjeet.

KÄYTTÖTARKOITUS

Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan kypsennykseen. Kaikki muu laitteen käyttö poikkeaa valmistajan suunnittelemaasta käytöstä. Valmistaja vapautuu kaikesta vastuusta kaiken tyyppisten vaurioiden osalta, jos ne ovat seurausta laitteen sopimattomasta käytöstä. Epäasianmukaisesta käytöstä seuraa kaikkien mahdollisten takuiden peruuttaminen.

TURVALLISUUSVAROITUKSIA

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Se ei sovellu kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistotulppa on vaurioitunut tai jos laite vaikuttaa vialliselta. Ainoastaan huolto tai valtuutettu teknikko saa suorittaa korjaukset, mukaan lukien virtajohdon vaihdon, jotta kaikilta riskeiltä vältytään.
- Laite on Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1935/2004, annettu 27 päivänä lokakuuta 2004, elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista mukainen.

Vaara lapsille

- Laitteen käyttö sallitaan yli 8-vuotiaille lapsille sekä toimintakyvyttömille ja kokemattomille henkilöille tai muille henkilöille, jotka eivät tunne laitteen käyttöä ainoastaan, jos käyttö tapahtuu turvallisuudesta vastaavan henkilön valvonnassa tai jos heille on opetettu laitteen käyttö ja siihen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä laite ja virtajohto aina poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat suorittaa käyttäjälle kuuluvat puhdistukset ja huollot ainoastaan aikuisen valvonnassa.
- Pakkauksen osia ei tule jättää lasten ulottuville, sillä ne saattavat aiheuttaa huomattavan vaaran.

Sähköstä johtuva vaara

- Jos laitteeseen tehdään muutoksia ilman valmistajan erityistä valtuutusta, seurauksena saattaa olla käyttöturvallisuuden heikentyminen ja takuun raukeaminen.
- Tarkista ennen laitteen kytkemistä pistorasiaan, että arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Kytke laite aina maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun et käytä laitetta, ennen osien asennusta tai

poistoa ja ennen puhdistusta.

- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat ennen laitteen käyttöä, sen kytkinten säätöä tai pistotulpan ja sähköisten osien koskettamista.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Älä anna virtajohdon koskea teräviin reunoihin tai leikkaaviin osiin.
- Älä koske laitetta, pistotulppaa tai virtajohtoa märillä käsillä.



Materiaalivaurioiden riski

- Aseta laite aina vaakasuoralle ja vakaalle alustalle.
- Älä aseta laitetta lämmönlähteiden päälle tai lähelle.
- Älä siirrä laitetta kuumana tai jos sen sisällä on ruokia.
- Aseta laite työtasolle, joka kestää vähintään 90 °C:n lämpötilaa.
- Laitteeseen ei saa kytkeä sähköä ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätetävän järjestelmän kautta.
- Älä koskaan upota laitteen runkoa, pistotulppaa tai virtajohtoa veteen tai muihin nesteisiin. Käytä puhdistukseen kosteaa liinaa.
- Jos laite päätetään hävittää, se tulee tehdä käyttökelvottomaksi katkaisemalla virtajohto. Tee lisäksi mahdollisesti vaaralliset laitteen osat vaarattomiksi erityisesti, jos lapset saattavat käyttää laitetta leikeissään.
- Älä altista laitetta ilmastotekijöille (sade, aurinko jne.).



Ohjeet laitteen oikeaan loppukäsittelyyn direktiivin 2012/19/EU mukaisesti löytyvät laitteen ohessa toimitetusta tiedotteesta.

SÄILYTÄ AINA NÄMÄ OHJEET

LAITTEEN KUVAUS

- A Ritilän poistoväline
- B Ritilä
- C Uunipelti
- D Kypsennystasot
- E Suuri keittolevy
- F Pieni keittolevy
- G Laitteen runko
- H Uunin lämpötilan säätökytkin
- I Keittolevyjen toiminnan merkkivalo
- J Suuren keittolevyn tehon säätökytkin
- K Pienen keittolevyn tehon säätökytkin
- L Uunin lämpötilan merkkivalo
- M Uunin toimintatavan valintakytkin
- N Sähkövastukset
- O Runko
- P Luukku

TURVALLISUUSVAROITUKSIA



Huomio - Materiaalivaurioiden riski

Älä peitä uunin sisäosia alumiinifoliolla, sillä se vaarantaa termostaatin toimintaa vakavasti. Älä aseta sisälle ruokia, joista saattaa tihkua nestettä kypsennyksen aikana. Se tekee puhdistuksesta vaikeaa ja saattaa aiheuttaa tulipaloja. Poista uunista mahdolliset ruoantähteet ja -murut ennen jokaista käyttöä.

Lasin rikkoutumisvaara. Älä kaada vettä luukun lasille, kun se on kuuma.

Älä aseta mitään esineitä uunin päälle, kun se on käytössä.



Vaara - Sähköiskuriski

Älä aseta laitteen sisälle haarukoita tai muita välineitä. Seurauksena saattaa olla laitteen vastusten vaurioituminen ja sähköiskun vaara.



Huomio - Palovammariski

Metalliosat ja lasi ovat kuumia käytön aikana: koske ainoastaan luukun kahvaa.

Käytä ohessa toimitettua välinettä rutilän ja uunipellin poistoon. Käytä muussa tapauksessa apuna patakinnasta tai astiapyyhettä, ettei saa palovammoja.

Älä kuumenna ruokia pakkauksessaan (pullo, laatikko tms.). Aseta ruoka astiaan, joka soveltuu käyttöön sähköuunissa.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Sijoita laite vähintään 10 cm:n etäisyydelle esineistä ja seinistä. Keittolevyjen tulee olla vähintään 30 cm:n etäisyydellä esineistä ja seinistä.

Kun käytät uunia ensimmäisen kerran, kytke se päälle muutamaksi minuutiksi poistaaksesi "uutuuden" hajun.

- 1 Aseta uunin lämpötilan säätökytkin maksimiasentoon.
- 2 Kytke uuni päälle kääntämällä kytkin (M) symbolin  kohdalle.
- 3 Anna uunin toimia ilmastoidussa huoneessa luukku avattuna vähintään 15 minuuttia.
- 4 Kytke uuni pois kääntämällä kytkin (M) kohtaan . Vastukset sammuvat.



Huomio - Materiaalivaurioiden riski

Älä aseta mitään esineitä avatun luukun päälle.

Kun keittolevyjä käytetään ensimmäisen kerran, saatat havaita hieman savua. Se johtuu joidenkin komponenttien kuumenemisestä ja on täysin normaalia.

- 5 Aseta suuren ja pienen keittolevyn lämpötilan säätökytkimet kohtaan 3.
- 6 Anna keittolevyjen toimia ilmastoidussa huoneessa vähintään 15 minuuttia.
- 7 Kytke keittolevyt pois kääntämällä lämpötilan säätökytkin kohtaan 0.



Varoitus

Ainoastaan pientä keittolevyä voidaan käyttää yhtä aikaa uunin kanssa. Älä kytke suurta keittolevyä (E) päälle, jos uuni on päällä. Pientä ja isoa keittolevyä voidaan käyttää yhtä aikaa, ellei uunia ole kytketty päälle.

UUNIN KÄYTTÖ

- 1 Aseta kypsennettävä ruoka rutilälle (B) tai uunipellille (C).

	Paistettu kana, pihvit, vihannesgratiinit, sokerikakku ym. uunissa kypsennettävät ruoat
	Uuniperunat, kuivat ruoat
	Kaikki ruoat, joista saattaa tihkua nestettä kypsennyksen aikana

Jos kypsennät öljyä sisältäviä ruokia (paistettu kana), käytä kahta alumiinifolioarkkia estääksesi kiehuvan öljyn roiskumisen uunin vastuksiin. Aseta toinen arkki uunipellille tai rutilälle ja peitä ruoka toisella.

Jos kypsennät ruokaa rutilällä, aseta uunipelti rutilää alemmalle tasolle, jotta rasva kerääntyy sille. Kaada kaksi lasillista vettä uunipellille välttääksesi savuamisen, epämiellyttävän hajun ja kerääntymät.

- 2 Liitä pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan.
- 3 Käännä kytkintä (H) asettaaksesi haluamasi kypsennyslämpötilan (MIN. 90°C, MAKS. 230°C).
- 4 Kytke uuni päälle kääntämällä kytkin (M) haluamasi kypsennystavan kohdalle:
 - ☐ sähkövastukset pois päältä (OFF)
 - ☐ kypsennys ylälämmöllä
 - ☐ kypsennys alalämmöllä
 - ☐ kypsennys ylä- ja alalämmöllä
 - ☒ kypsennys ylälämmöllä (kiertoilmalla)
 - ☒ kypsennys ylä- ja alalämmöllä (kiertoilmalla)
- 5 Uunin lämpötilan merkkivalo (L) syttyy. Kun merkkivalo sammuu, uuni on saavuttanut halutun lämpötilan.
- 6 Valitse haluamasi kypsennystaso (kuva 3). Aseta uuniin rutilä tai uunipelti, jolla on kypsennystä varten valmistettu ruoka.
- 7 Sulje luukku. Uuni aloittaa kypsennyksen.

Aseta ruoat vähintään 2 cm:n etäisyydelle ylävastuksista.

Kun uuni kytketään päälle, kiertoilma käynnistyy automaattisesti valitusta kypsennystavasta riippuen. Kuuma kiertoilma takaa lämmön tasaisen jakautumisen ja mahdollistaa yhtenäisen kypsennyksen useillakin tasoilla hajuja sekoittamatta.

- 8 Kytke uuni pois kääntämällä kytkin (M) kohtaan ☐. Vastukset sammuvat.

- 9 Irrota pistotulppa pistorasiasta.

- 10 Avaa luukku.

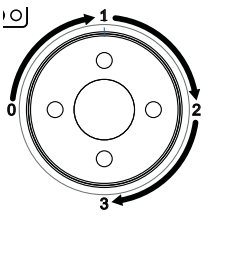
- 11 Poista rutilä tai uunipelti välineellä (A) (kuva 4-5).

Valvo valmistettavaa ruokaa kypsennyksen aikana.

Reseptit/määrät	Lämpötila °C (°F)	Aika	Toiminta
Lihapaisti (1 kg)	200-230 (392-446)	60-80 min	
Paistettu kala (1 kg)	190-210 (374-410)	30-40 min	
Uunivihannekset (500 g)	190-210 (374-410)	30-40 min	
Vartaat, makkara, liha paloina (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Liha, vihannekset, kala foliossa (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Liha, vihannekset, kalagratiini (500 g)	230 (446)	20-30 min	
Uunipasta (1 kg)	200 (392)	20-30 min	
Leipä, pizza ja sämpylät (500 g)	230 (446)	20-35 min	
Kakut, piirakat (500 g)	170-180 (338-356)	25-40 min	
Keksit, pikkuleivät (200 g)	170 (338)	10-15 min	

KEITTOLEVYJEN KÄYTTÖ

- 1 Tarkista, että keittolevyt ovat puhtaat ja pölyttömät. Puhdista keittolevyt tarvittaessa kostealla ja pehmeällä liinalla.

		Suuri keittolevy 1: 400 W 2: 600 W 3: 1 000 W
		Pieni keittolevy 1: 300 W 2: 450 W 3: 750 W



Varoitus

Ainoastaan pientä keittolevyä voidaan käyttää yhtä aikaa uunin kanssa. Älä kytke suurta keittolevyä (E) päälle, jos uuni on päällä. Pientä ja isoa keittolevyä voidaan käyttää yhtä aikaa, ellei uunia ole kytketty päälle.

- 2 Tarkista, että tehon säätökytkimet (J-K) on asetettu kohtaan 0.
- 3 Aseta pistotulppa pistorasiaan.
- 4 Käännä keittolevyn kytkin halutun tehon kohdalle. Toiminnan merkkivalo (I) syttyy.



Huomio - Palovammariski

Älä koske keittolevyjä käytön aikana tai välittömästi sammutuksen jälkeen.

- 5 Kytke keittolevyt pois kääntämällä tehon säätökytkimet kohtaan 0.

Poista ruokajäämät keittolevyjen käytön jälkeen muovilastalla. Älä koskaan käytä metallivälineitä, etteivät keittolevyt vaurioidu.

Noudata seuraavia neuvoja lyhentääksesi kypsennysaikoja:

- Aseta tehon säätökytkin kohtaan 3 (maksimitaso).

- Käytä kattiloita, joiden halkaisija on sama tai pienempi kuin keittolevyillä.
- Aseta aina kansi kattilan päälle.

Voit nopeuttaa suurten ruokamäärien kypsennystä jakamalla ruoan kahteen kattilaan ja käyttämällä kahta keittolevyä yhtä aikaa.

Käytä veden kiehutukseen keittolevyn suurinta tehoa 3. Aseta aina kansi kattilan/keittoastian päälle.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Säännöllinen huolto ja puhdistus pitävät laitteen tehokkaana ja pidentävät sen käyttöikää.



Vaara - Sähköiskuriski

Kaikkien alla ilmoitettujen puhdistusten aikana laitteen tulee olla sammutettu ja pistotulpan irti pistorasiasta.



Vaara - Palovammariski

Puhdistukset ja huollot tulee suorittaa ainoastaan, kun laite on täysin jäähtynyt.



Huomio - Materiaalivaurioiden riski

Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä käytä syövyttäviä pesuaineita tai liuottimia, sillä ne saattavat vaurioittaa muoviosia.

Älä koskaan käytä metallisia ja teräviä välineitä laitteen sisäosan puhdistukseen.

Puhdista muoviosat kostealla ja hankaamattomalla liinalla ja kuivaa kuivalla liinalla.

Uunin puhdistus



Huomio - Materiaalivaurioiden riski

Älä jätä happamia aineita metallipinnoille. Happamat aineet kuten sitruunamehu, tomaattisäilyke, etikka ym. syövyttävät ja himmentävät pinnoitusta ajan kuluessa.

Älä käytä hankaavia pesuaineita tai metallisia välineitä, ettei pinnoitus naarmuunnu ja vaurioidu.

Älä koskaan puhdista sisäpintoja alumiinia syövyttävillä tuotteilla (ruiskutettavat pesuaineet) äläkä raaputa seiniä terävillä tai leikkaavilla välineillä.

Ritilä (B) ja uunipelti (C) voidaan pestä lämpimällä saippuvedellä tai astianpesukoneen yläkorissa.

Puhdista käytön jälkeen kostealla sienellä, kun uuni on täysin jäähtynyt.

Jos huomaat rasvatahroja tai savua, poista rasva lämpimällä saippuavedellä kostutetulla sienellä.

Keittolevyjen puhdistus



Huomio - Materiaalivaurioiden riski

Älä käytä puhdistukseen suihkutettavaa pesuainetta, ettei keittolevyjen tarttumaton pinta vaurioidu.

Älä käytä hankaavia pesuaineita tai metallivälineitä, etteivät keittolevyt naarmuunnu ja vaurioidu.

Puhdista keittolevyt jokaisen käytön jälkeen, ettei niille keräännä kypsennettyä ruokaa.

Anna keittolevyjen jäähtyä. Puhdistus on helpompaa, jos keittolevyt ovat hieman lämpimiä.

Puhdista keittolevyt kostealla ja pehmeällä liinalla.

MED HENSYN TIL DENNE VEILEDNINGEN

Selv om apparatene er fremstillet i samsvar med gjeldende europeiske standarder, og alle potensielt farlige deler er beskyttet, må disse varslene leses nøye og apparatet må kun brukes til tiltenkt formål for å unngå feil og skader. Ha bruksanvisningen for hånd for fremtidig bruk. Hvis apparatet overdras, må bruksanvisningen følge med.

TILTENKT BRUK

Apparatet må brukes til tilberedning av matvarer. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes feil bruk og annen bruk av apparatet enn den som er oppgitt av produsenten. Feil bruk fører til bortfall av enhver form for garanti.

SIKKERHETSFORHOLDSREGLER

LES BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR BRUK.

- Apparatet er kun fremstillet til bruk i private husholdninger, og er dermed uegnet til kommersielle formål eller industriformål.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpslet er skadet, eller hvis apparatet er defekt. Alle reparasjoner, inkludert utskifting av strømledningen, må utelukkende utføres av autoriserte servicesenter eller autoriserte teknikere for å unngå enhver fare.
- Apparatet er i samsvar med Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1935/2004 av 27. oktober 2004 om materialer og gjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler.

Farlig for barn

- Apparatet må ikke brukes av barn (over 8 år) eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap med mindre de får tilsyn eller opplæring i en sikker bruk av apparatet og risikoene knyttet til bruken.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Hold alltid apparatet og strømledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Emballasjedelene må holdes utenfor barns rekkevidde da de er farlige.

Strømfare

- Hvis produktet brukes etter at det er utført endringer som ikke er uttrykkelig godkjente av produsenten, kan det føre til opphøring av sikkerheten og bortfall av garantien.
- Kontroller at nettspenningen svarer til spenningen på merkeplaten før apparatet kobles til strømmettet.
- Koble alltid apparatet til en jordnet stikkontakt.
- Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten, selv om apparatet ikke er i bruk, før de enkelte delene settes inn eller fjernes, eller før rengjøring.
- Pass alltid på at hendene er tørre før du bruker eller justerer apparatets brytere,

eller før du tar på støpslet og koblingene.

- Ikke dra i ledningen for å trekke støpslet ut av stikkkontakten.
- Ikke legg strømledningen oppå skarpe kanter eller deler.
- Ikke ta på apparatet, støpslet eller strømledningen med våte hender.



Fare for materielle skader

- Plasser apparatet på en vannrett og stabil overflate.
- Ikke plasser apparatet oppå eller ved siden av varmekilder.
- Ikke flytt apparatet mens det er varmt eller når det ligger matvarer inni.
- Plasser apparatet på en arbeidsbenk som tåler en temperatur på minst 90°C/194°F.
- Apparatet må ikke startes med eksterne timere eller fjernstyrte systemer.
- Aldri senk hoveddelen, støpslet og strømledningen ned i vann eller annen væske. Bruk en fuktig klut til rengjøringen.
- Når apparatet ikke skal brukes lenger, må strømledningen kuttes, slik at apparatet gjøres ubrukelig. Det anbefales i tillegg å ufarliggjøre de deler av apparatet som kan være farlige, spesielt hvis barn skulle bruke apparatet som leketøy.
- Ikke utsett apparatet for regn, sol, osv.



Les vedlagt ark for riktig avhending i samsvar med direktiv 2012/19/EU.

TA ALLTID VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A Gaffel for å ta ut risten
- B Rist
- C Langpanne
- D Stekenivå
- E Stor kokeplate
- F Liten kokeplate
- G Apparatets hoveddel
- H Temperaturbryter for stekeovnen
- I Kontrollampe for kokeplatene
- J Effektbryter for den store kokeplaten
- K Effektbryter for den lille kokeplaten
- L Kontrollampe for stekeovnens temperatur
- M Valgbryter for stekeovnfunksjon
- N Varmeelementer
- O Håndtak
- P Dør

SIKKERHETSFORHOLDSREGLER



Advarsel - Fare for materielle skader

Ikke dekk til stekeovns innvendige deler med aluminium for å unngå alvorlige skader på termostaten.

Ikke sett inn matvarer som kan dryppe under steking. I tillegg til å skape unødig mye rengjøring, kan det også føre til brann. Rengjør stekeovnen for eventuelle rester av mat eller smuler hver gang før bruk.

Fare for ødeleggelse av glasset. Ikke hell vann på dørglasset når det er varmt.

Ikke legg gjenstander oppå stekeovnen mens den er i bruk.



Fare for elektrisk sjokk

Ikke legg gaffler eller andre redskaper inni apparatet. Det kan skade apparatets varmeelementer og medføre fare for elektrisk sjokk.



Advarsel - Fare for forbrenning

Metalldelene og glasset blir varme under bruk. Ta kun i dørhåndtaket.

Bruk gaffelen som følger med for å trekke ut risten eller langpannen. Bruk eventuelt grytehansker eller -kluter for å unngå faren for forbrenning.

Ikke varm opp matvarer i deres opprinnelige emballasje (flasker, bokser, osv.). Legg matvaren i en beholder egnet for elektriske stekeovner.

FØRSTEGANGSBRUK

Plasser apparatet minst 10 cm fra gjenstander og vegger. Kokeplatene må være minst 30 cm fra gjenstander eller vegger.

Første gang stekeovnen brukes bør den stå på i noen minutter for å fjerne lukten av "nytt".

- 1 Innstill stekeovns temperaturbryter på maks.
- 2 Drei bryteren (M) til symbolet "☐" for å slå på stekeovnen.
- 3 La stekeovnen stå på med åpen dør i ventilert rom i minst 15 minutter.
- 4 Drei bryteren (M) til "☐" for å slå av stekeovnen. Varmeelementene slås av.



Advarsel - Fare for materielle skader

Ikke legg noen gjenstander oppå døren når den står åpen.

Første gang kokeplatene brukes kan det avgis litt røyk. Dette skyldes oppvarmingen av noen deler, og er helt normalt.

- 5 Drei temperaturbryteren for den store og lille kokeplaten til "3".
- 6 La kokeplatene stå på i ventilert rom i minst 15 minutter.
- 7 Drei temperaturbryteren til "0" for å slå av kokeplatene.



Advarsel

Kun den lille kokeplaten kan fungere samtidig med stekeovnen. Ikke slå på den store kokeplaten (E) hvis stekeovnen er slått på. Den lille og den store kokeplaten kan fungere samtidig hvis stekeovnen er slått av.

BRUKE STEKEOVNEN

- 1 Legg matvarene som skal stekes oppå risten (B) eller i langpannen (C).

	Grillet kylling, koteletter, gratinerte grønnsaker, sukkerbrød, og all type mat som stekes i stekeovn.
	Ovnsstekte poteter, tørr mat
	For alle matvarer som kan dryppe under steking.

Når det brukes olje til steking av matvarene (grillet kylling), må det brukes to ark med aluminiumsfolie for å unngå at kokende olje spruter på stekeovnens varmeelementer. Legg et ark i langpannen eller på risten, og ett oppå matvaren.

Ved steking på risten må også langpannen settes inn på et lavere nivå for å samle opp fett. Hell to glass med vann i langpannen for å unngå røyk, vond lukt og avsetninger.

- 2 Sett støpslet inn i en jordnet stikkontakt.
- 3 Drei bryteren (H) for å innstille ønsket steketemperatur (MIN. 90°C/194°F, MAKS 230°C/446°F).
- 4 Drei bryteren (M) til ønsket stekemodus for å slå på stekeovnen:
 - ☐ varmeelementer som ikke fungerer (OFF)
 - ☐ steking med overvarme
 - ☐ steking med undervarme
 - ☐ steking med over- og undervarme
 - ☒ steking med overvarme (med varmluft)
 - ☒ steking med over- og undervarme (med varmluft)
- 5 Kontrollampen for stekeovnens temperatur (L) tennes. Når kontrollampen slukkes, har stekeovnen nådd innstilt temperatur.
- 6 Velg ønsket stekenivå (Fig. 3). Sett risten eller langpannen med matvarene inn i stekeovnen.
- 7 Lukk igjen døren. Stekeovnen starter steking.

Sett matvarene minst 2 cm fra de øverste varmeelementene.

Når stekeovnfunksjonen starter (avhengig av valgt steketype), starter også varmluften. Varmluften garanterer jevn temperaturfordeling og jevn steking på flere nivåer uten å blande luktene.

- 8 Drei bryteren (M) til "□" for å slå av stekeovnen. Varmeelementene slås av.
- 9 Trekk støpslet ut av stikkontakten.
- 10 Åpne døren.
- 11 Bruk gaffelen (A) for å ta ut risten eller langpannen (Fig. 4-5).

Kontroller matvarene under steking.

Oppskrifter/mengder	Temperatur °C (°F)	Steketider	Bruk
Kjøttsteiker (1 kg)	200-230 (392-446)	60-80 min	
Stekt fisk (1 kg)	190-210 (374-410)	30-40 min.	
Ovnstekte grønnsaker (500 g)	190-210 (374-410)	30-40 min.	
Grillspyd, pølser, kjøttstykker (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Kjøtt, grønnsaker, bakt fisk (500 g)	190-210 (374-410)	30-45 min	
Kjøtt, grønnsaker, fiskegrateng (500 g)	230 (446)	20-30 min	
Ovnstekt pasta (1 kg)	200 (392)	20-30 min	
Brød, pizza og focaccia (500 g)	230 (446)	20-35 min	
Kaker, terter (500 g)	170-180 (338-356)	25-40 min	
Kjeks, småkaker (200 g)	170 (338)	10-15 min.	

BRUKE KOKEPLATENE

- 1 Kontroller at kokeplatene er rene og uten støv. Rengjør eventuelt kokeplatene med en fuktig og myk klut.

		Stor kokeplate 1: 400 W 2: 600 W 3: 1 000 W
		Liten kokeplate 1: 300 W 2: 450 W 3: 750 W



Advarsel

Kun den lille kokeplaten kan fungere samtidig med stekeovnen. Ikke slå på den store kokeplaten (E) hvis stekeovnen er slått på. Den lille og den store kokeplaten kan fungere samtidig hvis stekeovnen er slått av.

- 2 Kontroller at effektbryterne (J-K) er innstilte på "0".
- 3 Sett støpselet inn i stikkontakten.
- 4 Drei kokeplatens bryter til ønsket effekt. Kontrollampen for drift (I) tennes.



Advarsel - Fare for forbrenning

Ikke ta på kokeplatene under bruk eller like etter at de er slått av.

- 5 Drei effektbryterne til "0" for å slå av kokeplatene.

Bruk en plastskrape for å fjerne matrester etter bruk av kokeplatene. Aldri bruk metallredskaper, fordi de kan ødelegge kokeplatene.

Følg disse rådene for optimale koketider:

- Innstill effektbryteren til kokeplatene på "3" (maks nivå).

- Bruk gryter med samme (eller mindre) diameter som platene.
- Legg alltid lokket på gryten (figur 1).

For en raskere koketid av større matmengder anbefales det å fordele maten i to gryter og bruke de to platene samtidig.

Bruk maks effekt "3" for koking av vann på kokeplatene, og legg alltid lokket på gryten/holderen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Jevnlig vedlikehold og rengjøring holder apparatet effektivt over lenger tid.



Fare for elektrisk sjokk

Rengjøringen beskrevet nedenfor må utføres når apparatet er slått av og støpslet er trukket ut av stikkontakten.



Fare for forbrenning

Rengjøring og vedlikehold må utføres når apparatet er kjølt helt ned.



Advarsel - Fare for materielle skader

Ikke senk apparatet ned i vann eller annen væske. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller løsningsmidler som kan skade platen.

Aldri bruk metallredskaper eller spisse redskaper til den innvendige rengjøringen av apparatet.

Rengjør plastdelene med en fuktig klut som ikke riper, og tørk dem med en tørr klut.

Rengjøring av stekeovnen



Advarsel - Fare for materielle skader

Ikke legg sure stoffer oppå metallflatene. Sure stoffer som sitronjus, tomatsaus, eddik og lignende kan over tid angripe emaljen og gjøre den matt.

Aldri bruk slipende rengjøringsmidler eller metallredskaper, fordi de kan skrape opp kledningen og ødelegge den.

Til rengjøringen av de innvendige flatene må det aldri brukes produkter som korroderer aluminiumet (rengjøringsmidler på sprayflasker), og ikke gni de innvendige veggene med spisse eller skrape gjenstander.

Risten (B) og langpannen (C) kan vaskes i lunkent såpevann, eller i den øverste kurven i oppvaskmaskinen.

Bruk en fuktig svamp og rengjør stekeovnen etter hver bruk når den er helt nedkjølt.

Fjern fett- eller sotflekker med en svamp dyppet i varmt såpevann.

Rengjøring av kokeplatene



Advarsel - Fare for materielle skader

Ikke bruk spray til rengjøringen, fordi det kan ødelegge kokeplatenes teflonbelegg.

Aldri bruk slipende rengjøringsmidler eller metallredskaper, fordi de kan skrape opp og ødelegge kokeplatene.

Rengjør alltid platene etter bruk for å unngå oppsamling av matrester.

Kjøl ned platene. Det er lettere å rengjøre kokeplatene hvis de er litt varme.

Rengjør kokeplatene med en fuktig og myk klut.