

point

30 Litre Mini Oven

With 2 Cooking plates

PMO30CPBL

User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

Thank you for purchasing your new POINT Electric Oven. These operating instructions will help you use it properly and safely. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

NO

Takk for at du kjøpte denne nye POINT-elektriske ovnen. Denne bruksanvisningen hjelper deg med å bruke den ordentlig og sikkert. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene den har. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos, kun valitsit uuden POINT-sähköuunin. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että vietät hetken tämän käyttöoppaan parissa, jotta ymmärtäisit täysin kaikki laitteen tarjoamat toiminnalliset ominaisuudet.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

DK

Tak for købet af din nye Kedel fra POINT. elektriske ovn. Disse brugsanvisninger hjælper dig med at bruge den korrekt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugsanvisning, så du får en fuld forståelse af, hvordan alle funktionerne virker. Læs alle sikkerhedsinstruktioner nøje før brug, og behold denne brugsanvisning til senere reference.

SE

Thank you for purchasing your new POINT elektriska ugnen. These operating instructions will help you use it properly and safely. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

User manual - English	page	4	-	13
Bruksanvisning - Norsk	side	14	-	23
Käyttöopas - Suomi	sivu	24	-	33
Brugervejledning - Dansk	side	34	-	43
Bruksanvisning - Svenska	sidor	44	-	53

GB

NO

FI

DK

SE

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLYZZ

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the electric oven in water or other liquid.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. When operating the oven, keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
9. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it to cool before putting on or taking off parts, or before cleaning.
10. To disconnect, turn the control to "OFF", then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
11. Do not cover CRUMB TRAY or any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
12. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

13. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a electric oven as they may create a fire or risk of electric shock.
14. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.
16. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic or paper.
17. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
18. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
19. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our consumer relations line before using the oven.
20. Do not use outdoors.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
23. The temperature of the door or the outer surface may be higher when the appliance is working.
24. Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
25. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
26. This appliance is not intended for use by children unsupervised.
27. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

28. The weight of the food which is put on the Food Tray/Wire Rack can not be over 3.0kg. (just for reference) (The food can not concentrate on one side of the Food Tray/Wire Rack, you would better try you best to make the food put on the Food Tray/Wire Rack evenly) .
29. For appliance with type Y attachment, if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
30. Rear surface of appliances should be placed against a wall.
31. **WARNING:** This appliance includes a heating function. Surfaces, other than the functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with **CAUTION**. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection measures as heat protection Gloves or pot holders. Areas which are not intended to grips must be given sufficient time to cool.
32. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
33. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
34. Turn the timer knob to “off” position to shut off the appliance.
35. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
36. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
37. Children shall not play with the appliance.
38. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION: APPLIANCE SURFACES ARE HOT AFTER USE. ALWAYS wear protective, insulated oven gloves when touching hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing rack, pans or baking dishes.

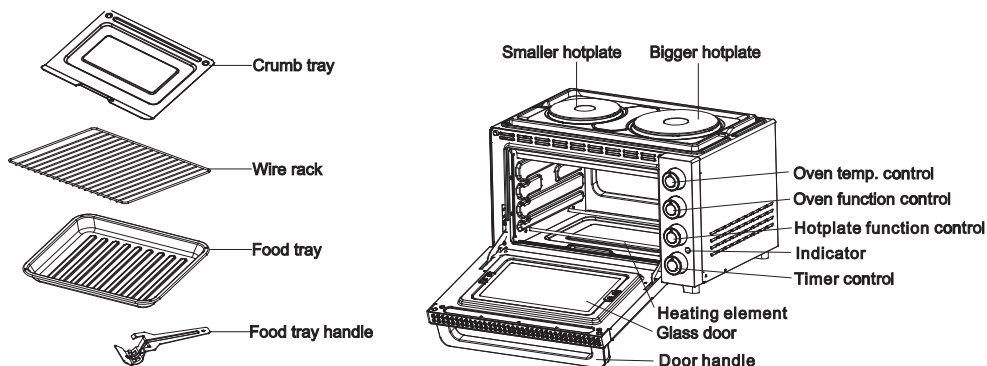
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before Using Your Electric Oven

Before using your convection electric oven for the first time, be sure to:

1. Unpack the unit.
2. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water. (NO DISHWASHER!).
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Electric Oven.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.










COMPONENTS:



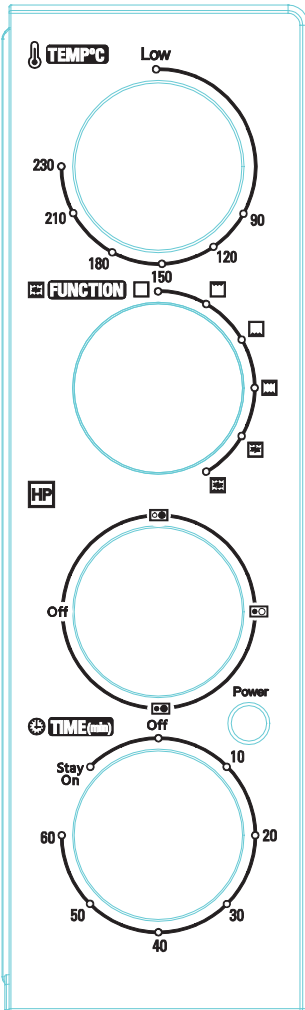
Using Your Electric Oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Wire Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Food Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- **Food Tray Handle:** Allow you to pick up Food Tray and Wire Rack.
- **Crumb Tray:** For holding the crumb during the operation.
- **Timer knob:** turn control to the left (counter - clockwise) and the oven will ON until manually shut off. To activate timer, turn to right (clockwise) for other use. A bell will sound at end of programmed time.
- **Oven Temp. knob:** For setting the temperature of the Oven Function. (Low is cooking at the room temperature)
- **Bigger Hotplate (Φ187mm):** Use for cooking various casserole dishes and other desired use.
- **Smaller Hotplate (Φ155mm):** Use for cooking various casserole dishes and other desired use.

- **Oven function knob:** turn this knob to select the desired cooking function.
( standby mode,  upper heating elements,  lower heating elements,  upper and lower heating elements,  upper heating elements + convection,  upper and lower heating elements+ convection)
- **Hotplate function knob:** turn this knob to select the desired cooking function.
( Smaller hotplate,  Bigger hotplate,  Bigger hotplate and Smaller hotplate.)
- **Indicator:** it is illuminated whenever oven is turned on.

CONTROL PANEL





OPERATION INSTRUCTIONS

1. FUNCTION &

This function is ideal for cooking cake in general.

Operation


- (1) Place the food to be cooked on the Wire Rack / Food Tray. Insert the rack/tray into the middle support guide of the oven.
- (2) Turn the **Oven function knob** to  &  as needed.
- (3) Set the **Oven temp. knob** to 230°C.
- (4) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.
- (5) To check or remove food, use the handle to help slide food in and out.
- (6) When toasting is complete, turn the **Timer knob** back to off position automatically. Open door completely and remove the food immediately or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your toast.

CAUTION: Cooked food, metal rack/tray, and door can be very hot, handle with care.

2. FUNCTION

This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl in general.

Operation

- (1) Place the food to be cooked on the Wire Rack / Food Tray. Insert the rack/tray into the middle support guide of the oven.
- (2) Turn the **Oven function knob** to .
- (3) Set the **Oven temp. knob** to the desired temperature as needed or recipe.
- (4) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.
- (5) To check or remove food, use a handle to help slide food in and out.
- (6) When toasting is complete, turn the **Timer knob** back to off position automatically. Open door completely and remove the food immediately or the heat remaining in the oven will continue to toast and dry out your toast.



CAUTION: Cooked food, metal rack/tray, and door can be very hot, handle with care.

3. FUNCTION &








































This function is ideal for baking pork slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish and so on with more evenly heating up.

Note: All toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.





Operation

- (1) Place the food to be cooked on the Wire Rack / Food Tray. Insert the rack/tray into the middle support guide of the oven.
- (2) Turn the **Oven function knob** to  & .
- (3) Set the **Oven temp. knob** to the desired temperature as needed or recipe.
- (4) Set the **Timer knob** to the desired cooking time.
- (5) Check the baked goods for doneness 5~10 minutes before expected completion.
- (6) When toasting is complete, a bell will sound and the **Timer knob** will back to the off position automatically. Open the door completely and remove the food.

CAUTION: Cooked food, metal rack/tray, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the Oven unattended.

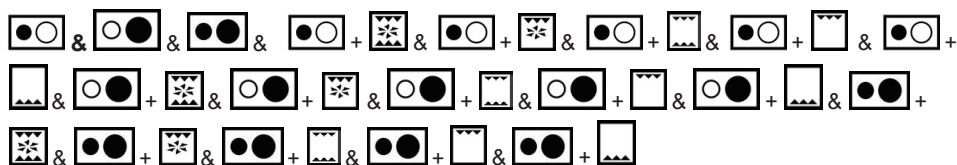
4. FUNCTION  &  &  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  + 

This function could be used to cook various liquid foods, such as casserole dishes, milk and coffee.

- 1) Cooking gears that can be placed on top of the heater to heat food includes all utensils made of ferrite element such as enamel, cast or stainless steel with a smooth base which diameter in 155--187mm, have a flat bottom and are covered with lid.
- 2) Utensils that should not be used to heat food include that is made of aluminum or copper; and containers with a base diameter no more than hotplate set value.
- 3) The hotplate should not work without any liquid in the cooking utensil which will damage the hotplate.
- 4) Turn the hotplate function to Off position when the hotplate is not operation. Turn the toast function to  position when the toast function is not operation.
- 5) The function  ,  or  can work with the toast function simultaneously.
- 6) You do not need turn the thermostat knob to select the cooking temperature when cook food with **Hotplate function** only.

Operation:

- (1) Place food to be cooked on cooking utensil and then place the utensil on the hotplate.
- (2) Turn Oven function knob / Hotplate function knob to



- (3) Turn **Timer knob** to select the desired cooking time.
- (4) If cooking with the toast function, turn the **Oven temp. knob** to select the desired baking temperature.
- (5) To check or remove food, be careful not to scale by the hot steam.
- (6) When toasting is complete, a bell will sound the **Timer knob** will back to off position automatically. Open door completely and remove the food with handle or protective, insulated gloves.

USE MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: To protect against electrical shock, **DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.**

Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

1. Remove plug from electrical outlet. Allow it to cool.
2. Remove the Removable Crumb Tray, Rack, Tray by pulling out of the oven. Clean them with damp, soapy cloth. Make sure to only use mild, soapy water.
3. To clean inside of oven, wipe the oven walls, bottom of oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a dry, clean cloth.
4. Wipe outside of oven with a damp cloth.

CAUTION: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR METAL SCOURING PADS.

Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit. Pieces can break off the coating and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.

5. Allow the appliance to cool and dry completely before storing. If storing the oven for long periods of time, make certain that the oven is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

6. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.


TO STORE

Unplug unit, allow it to cool, and clean before storing. Store the Electric Oven in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

SPECIFICATION:

Power Consumption:	220-240V / 50-60Hz
Oven Power:	1500W
Bigger Hotplate (Φ187) Output:	1000W
Smaller Hotplate (Φ155) Output:	600W
Total Power	3100W
Electric Oven Capacity:	30Litres

Environment friendly disposal

Correct Disposal of this product	
	<p>This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU.</p> <p>For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.</p>

Imported and Exclusively marketed by:
Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

Ved bruk av elektriske apparater må alltid grunnleggende forholdsregler for sikkerhet følges, blant annet følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
3. Barn må holdes under strengt oppsyn når de bruker apparatet.
4. For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke legge noen del av den elektriske ovnen i vann eller annen væske.
5. Ikke la strømkabelen henge over kanten av et bord eller en benk eller komme nær varme overflater.
6. Ikke bruk et apparat med en skadet strømkabel eller støpsele eller hvis apparatet har en feil eller har blitt skadet på noen måte. Send apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten kan føre til fare eller personskade.
8. Når ovnen kjører, må det være minst 10 cm mellomrom på alle sider rundt den for tilstrekkelig luftsirkulasjon.
9. Koble fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. Apparatet må kjøle ned før deler settes på eller tas av og før rengjøring eller lagring av apparatet.
10. Koble fra ved å vri kontrollen til «AV», og trekk ut støpselet. Hold alltid i støpselet; ikke trekk i stikkkontakten.
11. Ikke dekk SMULEBRETTET eller noen del av ovnen med metallfolie. Dette kan føre til at ovnen overopphetes.
12. Ikke rengjør med stålull. Deler kan komme løs og berøre elektriske deler, noe som innebærer en fare for elektrisk støt.
13. Det skal ikke legges store matvarer eller metallutstyr i den elektriske ovnen, da de kan forårsake brann eller fare for elektrisk støt.

14. Det kan oppstå brann hvis ovnen blir tildekket eller berører brennbart materiale, inkludert gardiner, draperier og lignende, når den er i drift. Ikke legg noe på undersiden av ovnen under drift.
15. Man må være ekstremt forsiktig ved bruk av beholdere laget av noe annet enn metall eller glass.
16. Ikke legg noe av følgende materiale i ovnen: papp, plast eller papir.
17. Oppbevar ikke noe annet materiale enn produsentens anbefalte tilbehør i ovnen når den ikke er i bruk.
18. Bruk alltid beskyttende, isolerte grytevotter når du setter inn eller tar ut ting fra ovnen når den er varm.
19. Dette apparatet har en dør i herdet glass. Glasset er sterkere enn vanlig glass og mer motstandsdyktig mot brudd. Herdet glass kan knuse, men bitene vil ikke ha skarpe kanter. Unngå å skrape dørøverflaten eller hakke i kanter. Hvis døren får seg en ripe eller et hakk, må du kontakte brukerstøtte før du bruker den.
20. Ikke bruk den utendørs.
21. Ikke bruk apparatet til noe annet enn hva det er beregnet til.
22. Dette apparatet er KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK.
23. Temperaturen på døren eller utsiden kan bli høyere når apparatet kjører.
24. Temperaturen på overflater i nærheten av apparatet kan bli høy når det er i bruk.
25. Ikke la kjøkkenutstyr eller ovnsfat hvile på glassdøren.
26. Apparatet er ikke beregnet for bruk av barn uten tilsyn.
27. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
28. Vekten til maten som legges på matbrettet/grillristen kan ikke være over 3,0 kg. (kun for referanse) (Maten skal ikke konsentreres på den ene siden av matskuffen/grillristen. Spre maten jevnt ut over matskuffen/grillristen.)

29. Hvis apparatet har en Y-kabel og strømkabelen blir skadet, må den skiftes av produsenten, av produsentens servicerepresentant eller av en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
30. Baksiden av apparatet skal plasseres mot en vegg.
31. **ADVARSEL:** Dette apparatet har en varmefunksjon. Andre overflater enn de funksjonelle overflatene kan bli veldig varme. Siden temperaturer oppleves forskjellig av forskjellige mennesker, bør denne enheten brukes MED OMHU. Apparatet skal kun holdes i håndtakene det skal holdes i, og det skal brukes varmebeskyttende tiltak som grytevotter eller grytekluter. Områder som ikke skal håndteres, må nedkjøles ordentlig.
32. Ikke plasser på eller nær en varm gass- eller elektrisk komfyr eller i en oppvarmet ovn.
33. Du må være ekstremt forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
34. Sett tidtakeren til «Av» for å slå av apparatet.
35. Apparatene er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
36. Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år hvis de er under tilsyn eller har mottatt anvisning om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene dette innebærer.
37. Barn må ikke leke med apparatet.
38. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

OBS: OVERFLATENE TIL APPARETET ER VARME ETTER BRUK. Bruk ALLTID beskyttende, isolerte grytevotter når du berører varm ovn eller varme retter og mat, eller når du setter inn eller tar av stativ, panner eller bakerverer.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

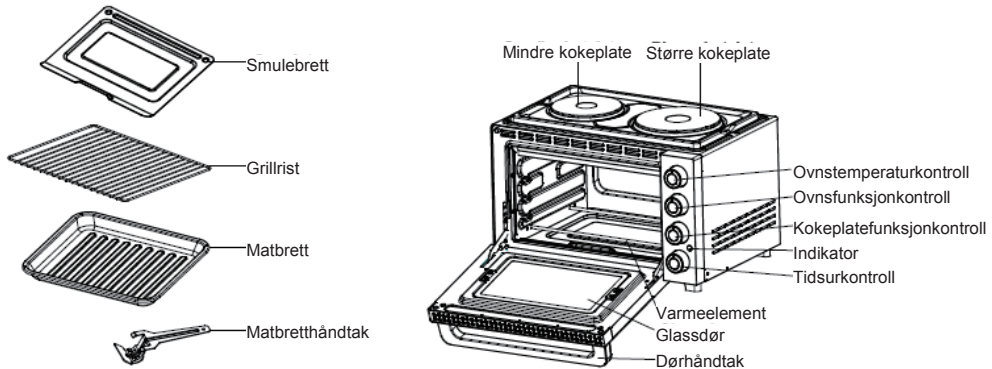
Bruke den elektriske ovnen

Før du bruker varmluftsovnen for første gang, må du gjøre følgende:

1. Pakk ut enheten.
2. Fjern alle rister og fat. Vask ristene og brettene i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin.
3. Fjern alle rister og fat. Vask ristene og brettene i varmt såpevann. (IKKE OPPVASKMASKIN!).

4. Når du har satt sammen ovnen igjen, anbefaler vi at du kjører den ved **MAKS.** temperatur i omtrent 15 minutter for å eliminere eventuell pakningsolje som kan være igjen etter levering.

DELER:



Bruke den elektriske ovnen

Gjør deg kjent med de følgende funksjonene og tilbehøret til ovnen før første gangs bruk:

- **Grillrist:** Til resting, baking og generell matlaging for gryteretter og standardpanner.
- **Matbrett:** Til bruk for grilling og steking av kjøtt, fjærfe, fisk og andre matvarer.
- **Smulebretthåndtak:** Brukes til å plukke opp matskuffen og grillristen.
- **Smulebrett:** For å samle opp olje eller smuler som har falt.
- **Tidtakerkontroll:** Drei kontrollen til venstre (mot klokken), så er ovnen PÅ til den slås av manuelt. Aktiver tidtakeren ved å dreie den til høyre (med klokken). Det høres en bjelle på slutten av den programmerte tiden.
- **Ovnstemperaturkontroll:** Brukes til å stille inn temperaturen på ovnfunksjonen. (Lav er matlaging ved romtemperatur)
- **Større kokeplate (Φ 187 mm):** Brukes til å tilberede ulike og til annen ønsket bruk.
- **Mindre kokeplate (Φ 155 mm):** Brukes til å tilberede ulike og til annen ønsket bruk.

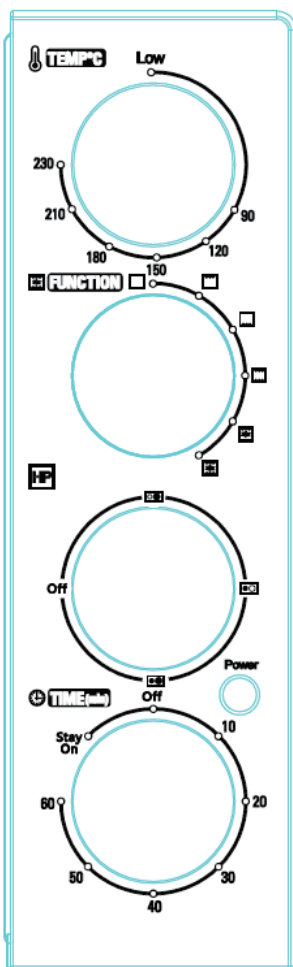
● **Ovnfunksjonskontroll:** Drei denne kontrollen for å velge ønsket tilberedningsfunksjon.

(ventemodus, øvre varmeelementer, nedre varmeelementer, øvre og nedre varmeelementer, øvre varmeelementer + varmluft, øvre og nedre varmeelement + varmluft)

Kokeplatefunksjonkontroll: Drei denne kontrollen for å velge ønsket tilberedningsfunksjon..(Mindre kokeplate, større kokeplate, større kokeplate og mindre kokeplate.)

Indikator: Denne lyser når ovnen er på.

Kontrollpanel





DRIFTSINSTRUKSER

1. FUNKSJON og

Denne funksjonen er ideell for generell baking av kaker.

Drift


- (1) Legg maten som skal tilberedes på grillristen/matbrettet. Sett risten/brettet inn i den midterste rillen i ovnen.
- (2) Drei **Ovnfunksjonskontrollen** til  eller  etter behov.
- (3) Sett **Ovnstemperaturkontrollen** til 230 °C.
- (4) Drei **Tidtakeren** for å stille inn tilberedningstid.
- (5) Når du skal se på eller ta ut maten bruker du et håndtak til å skyve maten inn og ut.
- (6) Når ristingen er fullført, går **Tidtakerkontrollen** tilbake til avslått posisjon automatisk. Åpne døren helt og ta ut maten med det samme, ellers fortsetter skiven å ristes av varmen som er igjen i ovnen slik at den blir tørr.

OBS: Ferdig mat, metallstativet/risten og døren kan være veldig varme og må håndteres med omhu.

2. FUNKSJON

Denne funksjonen er ideell for baking av brød, pizza og generelt fugl.

Drift

- (1) Legg maten som skal tilberedes på grillristen/matbrettet. Sett risten/brettet inn i den midterste rillen i ovnen.
- (2) Drei **Ovnfunksjonskontrollen** til  .
- (3) Sett **Ovnstemperaturkontrollen** til ønsket temperatur etter behov eller oppskriften.
- (4) Drei **Tidtakeren** for å stille inn tilberedningstid.
- (5) Når du skal se på eller ta ut maten bruker du håndtaket til å skyve maten inn og ut.
- (6) Når ristingen er fullført, går **Tidtakerkontrollen** tilbake til avslått posisjon automatisk. Åpne døren helt og ta ut maten med det samme, ellers fortsetter skiven å ristes av varmen som er igjen i ovnen slik at den blir tørr.



OBS: Ferdig mat, metallstativet/risten og døren kan være veldig varme og må håndteres med omhu.

3. FUNKSJON og

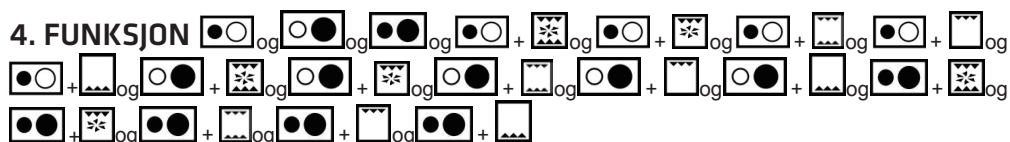
Denne funksjonen er ideell for å bake svinekjøtt, kyllingben, kyllingvinger, potetflak, fjærkre, koteletter, fisk og så videre med jevnere oppvarming.

Merk: Alle ristetider er basert på kjøtt ved kjøleskapstemperatur. Frossent kjøtt kan ta betydelig lengre tid. Derfor anbefales det sterkt å bruke et kjøttermometer.





Drift

- (1) Legg maten som skal tilberedes på grillristen/matbrettet.
Sett risten/brettet inn i den midterste rillen i ovnen.
- (2) Drei **Ovnnsfunksjonkontrollen** til  og .
- (3) Sett **Ovnstemperaturkontrollen** til ønsket temperatur etter behov eller oppskriften.
- (4) Drei **Tidtakeren** for å stille inn tilberedningstid.
- (5) Sjekk om bakevarene er ferdige 5-10 minutter før du forventer at de er det.
- (6) Når ristingen er fullført, høres en bjelle, og **Tidtakerkontrollen** slås av automatisk. Åpne døren helt og ta ut maten.

OBS: Ferdig mat, metallstativet/risten og døren kan være veldig varme og må håndteres med omhu. Ikke gå fra ovnen uten tilsyn.


































Denne funksjonen kan brukes til å tilberede ulike flytende matvarer, for eksempel gryteretter, melk eller kaffe.

- 1) Kokekar som kan plasseres på toppen av varmeren for å varme opp mat inkluderer alt av redskaper laget av ferritt som emalje, støpejern eller rustfritt stål med en jevn base med en diameter på 155–187 mm med flat bunn og dekket med lokk.
- 2) Kokekar som ikke skal brukes til oppvarming av mat er blant annet de som er laget av aluminium eller kobber og beholdere med en bunn diameter som er mindre enn kokeplaten.
- 3) Kokeplaten skal ikke brukes uten væske i kokekaret, da dette vil skade kokeplaten.
- 4) Drei kokeplate-funksjonen til Av når den ikke brukes. Vri ristefunksjonen til  når den ikke brukes.
- 5) Funksjoner   eller  kan brukes sammen med ristefunksjonen.
- 6) Du trenger ikke å dreie termostatkontrollen for å velge tilberedningstemperatur når du tilbereder maten kun med **kokeplatefunksjonen**.

Drift

(1) Legg maten som skal tilberedes i kokekaret, og legg det deretter på kokeplaten.

(2) Drei Ovnsfunksjonkontroll / Kokeplatefunksjonkontroll til  og 
 og  +  og  +  og  +  og  +  og  +  og  + 
 og  og  og  og  og  og  og  og  og  og 
+  og  +  og  + 

(3) Drei Tidtakeren for å stille inn tilberedningstid.

(4) Hvis du lager mat med ristefunksjonen kan du dreie

Ovnstemperaturkontrollen for å velge ønsket baketemperatur.

(5) Vær forsiktig når du sjekker eller tar ut maten så du ikke blir skådet av den varme dampen.

(6) Når ristingen er fullført, høres en bjelle, og **Tidtakerkontrollen** slås av automatisk. Åpne døren helt og fjern maten med håndtaket eller beskyttende, isolerte hansker.

INSTRUKSJONER FOR VEDLIKEHOLD

Dette apparatet krever lite vedlikehold. Det har ingen deler som brukeren selv kan utføre service på. Ikke prøv å reparere det selv. Kontakt en kvalifisert reparasjonstekniker hvis produktet trenger service.

INSTRUKSJONER FOR RENGJØING

OBS: For å beskytte mot elektrisk støt må du **IKKE SETTE OVNE** I VANN ELLER ANNEN VÆSKE.

Ovnen bør rengjøres regelmessig for best ytelse og lang levetid.

Regelmessig rengjøring vil også redusere faren for brann.

1. Trekk støpslet ut av stikkontakten. La den avkjøles.

2. Fjern det avtakbare smulebrettet, risten og brettet ved å trekke ut av ovnen. Rengjør dem med en klut fuktet med såpevann. Sørg for å bare bruke mildt såpevann.

3. Rengjør innsiden av ovnen ved å tørke av ovnsveggene, bunnen av ovnen og glassdøren med en klut fuktet med såpevann. Gjenta med en tørr og ren klut.

4. Rengjør utsiden av ovnen med en fuktet klut.

OBS: IKKE BRUK SLIPENDE RENGJØRINGSMIDLER ELLER STÅLULL. Sørg for å bare bruke mildt såpevann. Slipende rengjøringsmidler, stålull og kjemiske rengjøringsmidler vil skade belegget på enheten. Deler kan komme løs fra belegget og berøre elektriske deler, noe som innebærer en fare for elektrisk støt.

5. La ovnen kjøles ned og tørke helt før oppbevaring. Hvis du skal oppbevare ovnen lenge, må du sørge for at den er ren og fri for matrester. Oppbevar ovnen på et tørt sted, for eksempel på et bord, en benkeplate eller skaphylle. Brukeren skal ikke utføre noe annet vedlikehold enn anbefalt rengjøring.
6. All annen form for reparasjon skal utføres av en autorisert serviceagent.

OPPBEVARING

Koble stekeovnen fra stikkkontakten, la den avkjøles, og rengjør den før du oppbevarer den. Oppbevar ovnen i esken på et rent, tørt sted. Oppbevar aldri stekeovnen mens den er varm eller fremdeles koblet til. Pakk aldri strømledningen tett rundt stekeovnen. Ikke legg trykk på der strømledningen går inn i ovnen, da dette kan føre til at strømledningen blir slitt og ødelagt.

SPESIFIKASJONER:

Strømforbruk:	220–240 V / 50–60 Hz
Ovnseffekt:	1500W
Større kokeplate (Φ187) effekt:	1000W
Mindre kokeplate (Φ155) effekt:	600W
Samlet effekt:	3100W
Kapasitet i elektrisk ovn:	30 liter

Miljøvennlig avhending

Kaste produktet på riktig måte



Dette symbolet på produktet eller i anvisningene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret må leveres atskilt fra husholdningsavfall når det ikke lenger skal brukes. Det finnes egne innsamlingsystemer for resirkulering i EU.

Du får nærmere informasjon ved å kontakte lokale myndigheter eller forhandleren du kjøpte produktet hos.

Importert og utelukkende markedsført av:

Power International AS,
Postboks 523, N-1471Lørenskog, Norge

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitetta käytettäessä tulee aina noudattaa perusvarotoimenpiteitä, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue ohjeet.
2. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
3. Tarkka valvonta on tarpeen, kun lapset käyttävät laitetta tai sitä käytetään lähellä lapsia.
4. Suojautuaksesi sähköiskua vastaan, älä upota mitään sähköuunin osaa veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli tai olla kosketuksissa kuumien pintojen kanssa.
6. Älä käytä mitään laitetta vaurioituneen virtajohdon tai liittimen kanssa tai laitteiden toimintahäiriön jälkeen, tai jos laite on millään tavoin vaurioitunut. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen tutkimusta, korjausta tai säätöä varten.
7. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi johtaa vaaraan tai loukkaantumiseen.
8. Kun käytät uunia, jätä laitteen jokaiselle sivulle vähintään 10 cm tilaa riittävän ilmankierron varmistamiseksi.
9. Irrota laite verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä tai ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien lisäämistä tai irrottamista tai ennen laitteen puhdistamista.
10. Irrottaaksesi laitteen verkkovirrasta, kierrä ohjain "POIS"-asentoon ja irrota sitten pistoke pistorasiasta. Pidä aina kiinni pistokkeesta, älä vedä johdosta, kun irrotat sen pistorasiasta.
11. Älä peitä metallifoliolla murutarjotinta tai mitään uunin osaa. Tämä voi aiheuttaa uunin ylikuumenemisen.
12. Älä puhdista laitetta metallisilla hankaustyynyillä. Tyynystä irtoavat palaset voivat koskettaa sähköosia ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.

13. Sähköuuniin ei saa laittaa liian suuria ruoka-annoksia eikä metallisia ruokailuvälineitä, ne voivat muodostaa tulipalon tai sähköiskun vaaran.
14. Tulipalo voi olla seurauksena, jos uunin päällä tai kosketuksissa siihen on syttyvää materiaalia, kuten verhot, muut tekstiilit tai vastaava, uunin ollessa käytössä. Älä pidä mitään esineitä uunin päällä sen käytön aikana.
15. Äärimmäistä varovaisuutta tulee noudattaa käytettäessä astioita, jotka on valmistettu muista materiaaleista kuin metalli tai lasi.
16. Älä laita mitään seuraavista materiaaleista uuniin: pahvi, muovi tai paperi.
17. Älä säilytä mitään muita materiaaleja kuin valmistajan suosittelemia lisävarusteita tässä uunissa, kun se ei ole käytössä.
18. Käytä aina suojaavia, eristettyjä suojakäsineitä, kun laitat astioita kuumaan uuniin tai poistat niitä.
19. Tässä laitteessa on karkaistu varmuuslasiluukku. Tämä lasi on tavallista lasia kestävämpää ja särkymättömämpää. Karkaistu lasi voi särkyä, mutta sirpaleilla ei ole teräviä reunoja. Vältä luukun pinnan tai reunojen naarmuttamista. Jos luukun lasi naarmuntuu, ota yhteyttä asiakaspalveluumme ennen uunin käyttöä.
20. Ei saa käyttää ulkona.
21. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen tarkoitettuun käyttöön.
22. Tämä laite on tarkoitettu AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.
23. Luukun tai uunin ulkopinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa käynnissä.
24. Luokse päästävien pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on toiminnassa.
25. Älä pidä keittiövälineitä tai astioita lasiluukun päällä.
26. Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu lasten käytettäväksi ilman valvontaa.
27. Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
28. Ruokapellille/ritilälle asetettavan ruoan paino ei saa olla yli 3,0 kg. (Vain viitteeksi) (Ruokaa ei saa keskittää vain ruokapellin/ritilän toiselle puolelle. Levitä ruoka tasaisesti ruokapellille/ritilälle).

29. Jos Y-liittimellä varustetun laitteen virtajohto on vahingoittunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa uuteen vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
30. Laite tulee sijoittaa takapinta seinää vasten.
31. **VAROITUS:**Tällä laitteella on kuumennustoiminto.Muutkin kuin toiminnalliset pinnat voivat kumentua.Koska eri henkilöt kokevat lämpötilat eri lailla, laitetta tulee käyttää VAROVASTI.Pidä kiinni vain laitteen kahvoista ja käytä kuumuudelta suojaavia välineitä, kuten uunikintaita tai patalappuja.Alueiden, joita ei ole tarkoitettu kosketettaviksi, on annettava jäähtyä riittävän pitkään.
32. Älä aseta laitetta kuumen kaasu- tai sähköhellan päälle tai lähelle, tai kuumaan uuniin.
33. Ole hyvin varovainen, kun siirät laitetta, jossa on sisällä kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
34. Kytke laite pois päältä kiertämällä ajastinsäädin "Pois" -asentoon.
35. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksjärjestelmän avulla.
36. Yli 8-vuotiaat olevat lapset saavat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
37. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
38. Lapset eivät saa suorittaa puhdistustoimia tai käyttäjän kunnossapitotöitä ilman valvontaa.

VAARA:LAITTEEN PINNAT OVAT KÄYTÖN JÄLKEEN KUUMIA.Käytä AINA suojaavia, eristettyjä uunikintaita, kun kosketat kuumaa uunia tai poistat ritilän, pannun tai uunivuoan.

SÄILYTÄ OHJEET TALLESSA

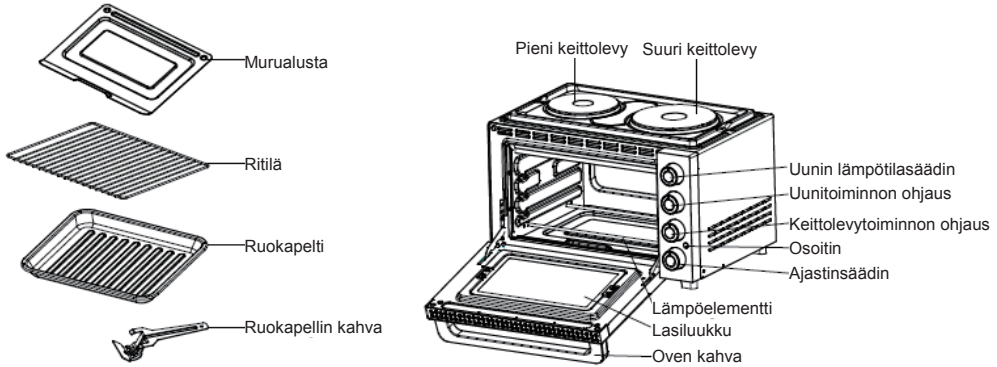
Ennen sähköuunin käyttöä

Varmista, että ennen konvektiosähköuunin ensimmäistä käyttöä:

1. Poista laite pakkauksesta.
2. Poista kaikki ritilät ja uunivuoat. Pese ritilät ja uunivuoat lämpimässä pesuaineliuoksessa. (EI ASTIANPESUKONEESSA!).

3. Kuivaa kaikki varusteet huolellisesti ja laita ne takaisin uuniin. Liitä uuni pistorasiaan, sen jälkeen uusi sähköuunisi on käyttövalmis.
4. Kun uuni on koottu uudelleen, on suositeltavaa käyttää sitä MAX (Maksimi) -lämpötilalla noin 15 minuuttia mahdollisesti toimituksen jäljiltä jääneen öljyn poistamiseksi.

OSAT:



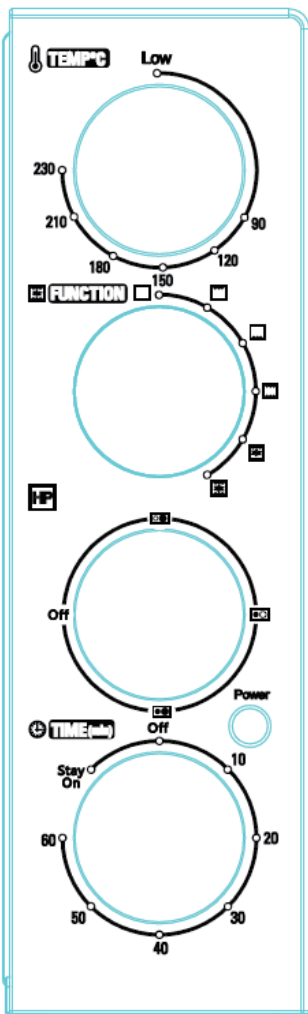
Sähköuunin käyttö

Tutustu ensin seuraaviin uunitoimintoihin ja varusteisiin ennen käyttöä:

- **Ritilä:** Paahtamiseen, leivontaan ja yleiseen kypsentämiseen patavuoissa ja vakioastioissa.
- **Ruokapelti:** Lihan, siipikarjan, kalan ja muiden ruokien parilointiin ja paistamiseen.
- **Ruokapellin kahva:** Ruokapellin ja ritilän siirtämiseen.
- **Murualusta:** Tippuneen öljyn tai murusten keräämistä varten.
- **Ajastinsäädin:** kierrä säädintä vasemmalle (vastapäivään), uuni kytkeytyy PÄÄLLE, kunnes se sammutetaan manuaalisesti. Aktivoidaksesi ajastimen, kierrä sitä oikealle (myötäpäivään) muuta käyttöä varten. Kellomerkkiäni kuuluu ohjelmoidun ajan lopussa.
- **Uunin lämpötilasäädin:** Uunitoiminnon lämpötilan asettamista varten. (Matala on huonelämpötilassa kypsentämistä varten)
- **Suuri keittolevy (Φ187 mm):** Käytä erilaisten pataruokien kypsentämiseen ja muuhun vastaavaan käyttöön.
- **Pieni keittolevy (Φ155 mm):** Käytä erilaisten pataruokien kypsentämiseen ja muuhun vastaavaan käyttöön.

- **Uunitoiminnon ohjaus:** kierrä tätä ohjainta valitaksesi halutun kypsennystoiminnon. (valmiustila, ylälämpöelementit, alalämpöelementit, ylä- ja alalämpöelementit, ylälämpöelementit + kiertoilma, ylä- ja alalämpöelementit + kiertoilma).
- **Keittolevytoiminnon ohjaus:** kierrä tätä ohjainta valitaksesi halutun kypsennystoiminnon. (Pieni keittolevy, Suuri keittolevy, Suuri ja pieni keittolevy.)
- **Merkkivalo:** syttyy aina, kun uuni kytketään päälle.

Ohjauspaneeli





KÄYTTÖOHJEET

1. TOIMINTO &

Tämä toiminto on ihanteellinen kakun paistamiseen.

Toiminta


- (1) Aseta kypsennettävä ruoka ritilälle/ruokapellille. Aseta ritilä/pelti uunin keskitukiohjaimelle.
- (2) Kierrä **Uunitoiminon ohjain**  - tai  -kohtaan tarpeen mukaan.
- (3) Aseta **Uunin lämpötilasäädin** 230 °C -asteeseen.
- (4) Aseta **Ajastinsäädin** haluttuun kypsennysaikaan.
- (5) Tarkistaaksesi tai poistaaksesi ruoan, käytä kahvaa apuna ruoan asettamiseen sisään tai ottamiseen ulos.
- (6) Kun paahtaminen on valmis, **Ajastinohjain** palaa pois-asentoon automaattisesti. Avaa luukku kokonaan ja poista ruoka heti, muuten uunin jälkilämpö jatkaa paahtamista ja kuivaa ruoan.

VAARA:Kypsennetty ruoka, metalliritilä/pelti ja luukku voivat olla hyvin kuumia. Käsittele niitä varoen.

2. TOIMINTO

Tämä toiminto on ihanteellinen leivän, pizzan ja siipikarjan kypsentämiseen.

Toiminta

- (1) Aseta kypsennettävä ruoka ritilälle/ruokapellille. Aseta ritilä/pelti uunin keskitukiohjaimelle.
- (2) Kierrä **Uunitoiminon ohjain**  -kohtaan.
- (3) Aseta **Uunin lämpötilasäädin** haluttuun, reseptin mukaiseen lämpötilaan.
- (4) Aseta **Ajastinsäädin** haluttuun kypsennysaikaan.
- (5) Tarkistaaksesi tai poistaaksesi ruoan, käytä kahvaa apuna ruoan asettamiseen sisään tai ottamiseen ulos.
- (6) Kun paahtaminen on valmis, **Ajastinohjain** palaa pois-asentoon automaattisesti. Avaa luukku kokonaan ja poista ruoka heti, muuten uunin jälkilämpö jatkaa paahtamista ja kuivaa ruoan.



VAARA:Kypsennetty ruoka, metalliritilä/pelti ja luukku voivat olla hyvin kuumia. Käsittele niitä varoen.

3. TOIMINTO &


































Tämä toiminto on ihanteellinen porsaansuikaleiden, kanankoipien, kanansiipien, perunahiutaleiden, siipikarjan, kyljysten, kalan jne. kypsentämiseen tasaisemmalla kuumennuksella.

Huomautus:Kaikki paahtoajat perustuvat lihan jääkaappikylmään lämpötilaan.Pakastetun lihan kypsyminen kestää huomattavasti pitempään. Sen vuoksi lihalämpötilamittarin käyttö on vahvasti suositeltavaa.





Toiminta

- (1) Aseta kypsennettävä ruoka ritilälle/ruokapellille.Aseta ritilä/pelti uunin keskitukiohjaimelle.
- (2) Kierrä **Uunitoiminnon ohjain**  - & -kohtaan.
- (3) Aseta **Uunin lämpötilasäädin** haluttuun tai reseptin mukaiseen lämpötilaan.
- (4) Aseta **Ajastinsäädin** haluttuun kypsennysaikaan.
- (5) Tarkista leivonnaisten kypsyys 5-10 minuuttia ennen odotettua valmistumista.
- (6) Kun paahtaminen on valmis, kuuluu kilahdus ja **Ajastinohjain** palaa pois-asentoon automaattisesti. automaattisesti.Avaa luukku kokonaan ja poista ruoka uunista.

VAARA:Kypsennetty ruoka, metalliritilä/pelti ja luukku voivat olla hyvin kuumia. Käsittele niitä varoen.Älä jätä uunia ilman valvontaa.

4. TOIMINTO  &  &  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  + 

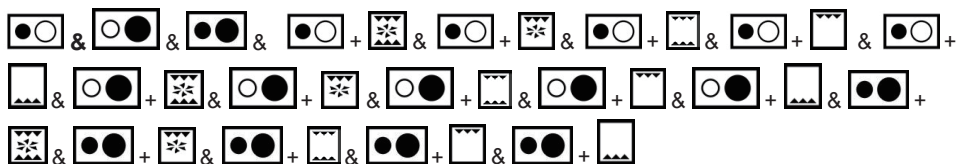
Tätä toimintoa voi käyttää erilaisten nestemäisten ruokien, kuten pataruokien, maidon tai kahvin kuumennukseen.

- 1) Ruoanlaittoastioihin, jotka voi asettaa lämpöelementin päälle ruoan kuumentamiseksi, sisältyvät astiat, jotka on valmistettu ferriittielementeistä, kuten emaliset, valurautaiset tai ruostumatonta terästä olevat, halkaisijaltaan 155-187 mm kannelliset astiat.
- 2) Ruoanlaittoastioihin, joita ei tule käyttää ruoan kuumentamiseen, sisältyvät alumiini- tai kupariastiat sekä astiat, joiden pohjan halkaisija on suurempi kuin keittolevyn halkaisija.
- 3) Keittolevyä ei tule käyttää ilman, että astiassa on nestettä, muuten keittolevy vahingoittuu.
- 4) Kierrä keittolevytoiminnon säädin Pois-asentoon, kun keittolevyä ei käytetä.Kierrä paahtotoiminnon säädin  -asentoon, kun paahtotoimintoa ei käytetä.
- 5)  -,  -tai  -toimintoa voi käyttää yhtä aikaa paahtotoiminnon kanssa.
- 6) Sinun ei tarvitse kääntää termostaattisäädintä valitaksesi kypsennyslämpötilan, kun kypsennät ruokaa vain **Keittolevytoiminnolla**.

Toiminta

(1) Aseta kypsennettävä ruoka kypsennysastiaan ja laske astia keittolevyllä.

(2) Kierrä Uunitoiminnon ohjain / Keittolevytoiminnon ohjain asentoon



(3) Kierrä **Ajastinsäädintä** valitaksesi halutun kypsennysajan.

(4) Jos kypsennät paahtotoiminnolla, kierrä **Uunin lämpötilasäädintä** valitaksesi halutun kypsennyslämpötilan.

(5) Kun tarkistat kypsyyden tai poistat ruoan uunista, varo polttamasta itseäsi kuumalla höyryllä.

(6) Kun paahtaminen on valmis, kuuluu kilahdus ja **Ajastinohjain** palaa pois-asentoon automaattisesti. Avaa luukku kokonaan ja poista ruoka uunista kahvaa tai eristettyjä suojakintaita käyttäen.

KÄYTTÄJÄN KUNNOSSAPITO-OHJEET

Tämä laite tarvitsee vain vähän huoltoa. Se ei sisällä huollettavia osia.

Älä yritä korjata laitetta itse. Ota yhteyttä ammattitaitoiseen korjausteknikkoon, jos laite tarvitsee huoltoa.

PUHDISTUSOHJEET

VAARA: Suojautuaksesi sähköiskun vaaralta, **ÄLÄ UPOTA UUNIA VETEEN TAI MUIHIN NESTEISIIN.**

Uuni tulee puhdistaa säännöllisesti parhaan suorituskyvyn ylläpitämiseksi ja käyttöiän pidentämiseksi. Säännöllinen puhdistaminen vähentää myös tulipalonvaaraa.

1. Irrota pistoke pistorasiasta. Anna uunin jäähtyä.
2. Poista irrotettava muralusta, ritilä ja pelti vetämällä ne ulos uunista. Pyyhi ne pesuaineliuksella kostutetulla liinalla. Varmista, että käytät vain mietoa pesuaineliuosta.
3. Puhdista uunin sisäpuoli pyyhkimällä uunin seinät ja pohja sekä lasiluukku pesuaineliuksella kostutetulla liinalla. Toista sama puhtaalla, kuivalla liinalla.
4. Pyyhi uunin ulkopuoli kostealla liinalla.

VAARA:ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA PUHDISTUSAINEITA TAI METALLISIA HIOMATUPPOJA. Varmista, että käytät vain mietoa pesuaineliuosta. Hankaavat puhdistusaineet, hiovat harjat kemialliset puhdistusaineet vahingoittavat tämän yksikön pinnoitetta. Irtoavat kappaleet voivat rikkoa pinnoitteen ja koskettaa sähköosia ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.

5. Anna uunin jäähtyä ja kuivua kokonaan ennen säilytykseen laittamista. Jos uuni varastoidaan pitkäksi aikaa, varmista, että uunin on puhdas eikä siinä ole ruokajäämiä. Säilytä uunia kuivassa paikassa, kun pöydällä, tiskin päällä tai kaapin hyllyllä. Suositellun puhdistuksen lisäksi muita käyttäjän huoltotoimenpiteitä ei tarvita.

6. Kaikki muu huolto tulee teettää valtuutetulla huoltoedustajalla.

SÄILYTTÄMINEN

Irrota uuni pistorasiasta, anna sen jäähtyä ja puhdista ennen säilytystä. Säilytä uunia laatikossaan puhtaassa, kuivassa paikassa. Älä koskaan aseta uunia säilytyksen kun se on kuuma tai liitetty pistorasiaan. Älä kiedo virtakaapelia tiukasti uunin ympärille. Älä milloinkaan aseta painoa virtajohtolle kohdassa, jossa se liittyy laitteeseen, tämä saattaa hangata virtajohtoa ja rikkoa sen.

TEKNISET TIEDOT:

Tehonkulutus:	220–240 V / 50–60 Hz
Uunin teho:	1500W
Suuri keittolevy (Φ187 mm) Antoteho:	1000W
Pieni keittolevy (Φ 155 mm) Antoteho:	600W
Kokonaisteho:	3100W
Sähköuunin tilavuus:	30Litres

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Tämän tuotteen oikea hävittäminen



Tämä tuotteeseen tai ohjeisiin merkitty symboli tarkoittaa, että sähkölaitteet ja elektroniikka on hävitettävä käyttökänsä päättyessä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on kierrätystä varten erilliset keruujärjestelmät.

Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

Maahantuonti ja markkinointi yksinoikeudella:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

MÅ KUN BRUGES I HUSHOLDNINGEN

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektriske apparater, er der nogle grundlæggende sikkerhedsregler der altid skal følges.

Disse omfatter:

1. Læs alle instruktioner.
2. Varme overflader må ikke berøres! Brug håndtagene eller knopperne.
3. Der skal altid holdes nøje øje med børn, når der bruges et apparat i nærheden af dem.
4. For at beskytte mod elektrisk stød, må ingen af ovens dele komme i vand eller andre væsker.
5. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller berøre varme overflader.
6. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller stik, eller hvis det på nogen anden måde er blevet beskadiget eller ikke fungerer. Send apparatet tilbage til den nærmeste autoriserede serviceforhandler til undersøgelse, reparation eller justering.
7. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan medføre fare eller personskader.
8. Når ovnen bruges, skal der holdes mindst 10 cm fri plads på alle sider af ovnen, så luften kan cirkulere uhindret.
9. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges, og før det skal rengøres. Lad apparatet afkøle, inden du sætter dele på eller fjerner dele, og inden du rengør apparatet.
10. For at afbryde apparatet, skal du dreje betjeningsknappen til "SLUK" og derefter trække stikket ud. Hold altid i selve stikket, og ikke i ledningen, når det trækkes ud af stikkontakten.
11. Krummebakken og andre dele af ovnen må ikke dækkes til med stanniol. Dette vil medføre overophedning af ovnen.
12. Brug ikke skuresvampe med metal til rengøring. Stykker af skuresvampen kan rives af, hvilket kan berøre elektriske dele og derved føre til risiko for elektrisk stød.

13. For store fødevarer eller metalredskaber må ikke sættes i den elektriske ovn, da de kan føre til brand eller risiko for elektrisk stød.
14. Der kan opstå brand, hvis ovnen tildækkes eller rører brandfarligt materialer, såsom gardiner, forhæng og lignende, når det er i brug. Der må ikke være nogen genstande under ovnen under brug.
15. Du skal være ekstremt forsigtig, når du bruger beholdere, der er lavet af andre materialer end metal eller glas.
16. Følgende materialer må ikke komme i ovnen: Pap, plast, plastik eller papir.
17. Opbevar ikke andre materialer end producentens anbefalede tilbehør i denne ovn, når den ikke er i brug.
18. Brug altid beskyttende, isolerede ovnhandsker, når du sætter genstande i en varm ovn og tager dem ud.
19. Dette apparat har en hærdet og sikker glaslåge. Glasset er stærkere end almindeligt glas og mere modstandsdygtigt over for brud. Hærdet glas kan knække, men stykkerne har ikke skarpe kanter. Undgå at ridse lågeoverfladen eller hakke kanterne. Hvis lågen bliver ridset eller får et hak, skal du kontakte en forhandler, inden du bruger ovnen.
20. Apparatet må ikke bruges udendørs.
21. Apparatet må ikke bruges til andet end dét, det er beregnet til.
22. Dette apparat er KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG.
23. Temperaturen på lågen og de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
24. Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
25. Stil ikke køkkenredskaber eller bageplader på glaslågen.
26. Dette apparat er ikke beregnet til brug af børn uden opsyn.
27. Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
28. Vægten af maden, der lægges på fødevarebakken/risten, må ikke overstige 3,0 kg. (kun som reference) (Maden må ikke samles på siden af fødevarebakken/risten. Sørg for, at fordele fødevarerne jævnt på fødevarebakken/risten).

29. Hvis ledningen beskadiges på apparater med type Y-tilbehør, skal den skiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så enhver fare undgås.
30. Bagsiden på apparatet skal placeres mod en væg.
31. **ADVARSEL:** Dette apparat har en opvarmningsfunktion. Andre overflader end de funktionelle overflader kan blive meget varme. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige mennesker, skal denne enhed bruges med FORSIGTIG. Hold apparatet udelukkende på håndtaget, der er beregnet til at holde i, og brug beskyttelse mod høj varme, såsom ovnhandsker eller grydelapper. Områder, der ikke er beregnet til at blive håndteret, skal have tilstrækkelig tid til at køle af.
32. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en opvarmet ovn.
33. Vær yderst forsigtig, når en maskine flyttes, hvis den indeholder varm olie eller andre varme væsker.
34. Stil timer-knappen på "Sluk", for at slukke apparatet.
35. Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
36. Dette apparat kan bruges af børn over 8 år, hvis de er under opsyn og har modtaget undervisning i hvordan apparatet skal bruges sikkert og hvilke farer, det indebærer.
37. Børn må ikke lege med dette apparat.
38. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

FORSIGTIG: MASKINENS OVERFLADER ER VARME EFTER BRUG.

Bær **ALTID** beskyttende, isolerede ovnhandsker, når du rører ved en varm ovn eller varme retter og fødevarer, og når du sætter riste og bageplader i og tager dem ud.

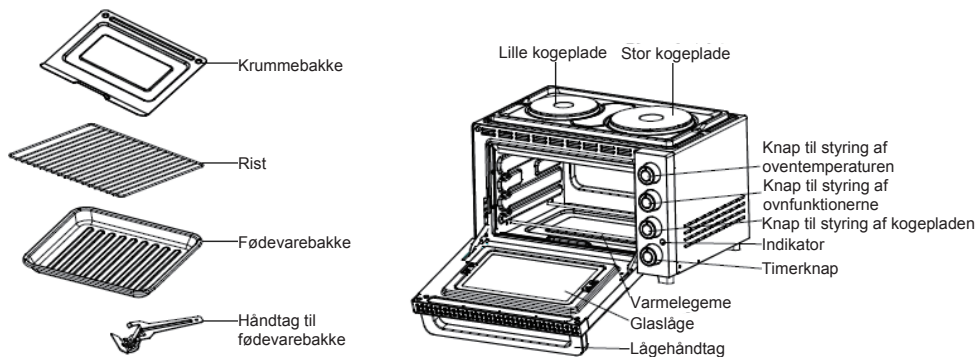
GEM DISSE INSTRUKTIONER

Før din elektriske ovn tages i brug for første gang, skal du:

1. Pak enheden ud.
2. Fjern alle ristene og pander. Vask ristene og panderne i varmt sæbevand (IKKE I OPVASKEMASKINEN!).

3. Tør alt tilbehøret grundigt af, og sæt det i ovnen igen. Slut ovnen til stikkontakten, hvorefter den er klar til brug.
4. Når du har opstillet ovnen, anbefaler vi at du starter den på den højeste temperatur i ca. 15 minutter for, at fjerne eventuelle pakningsolie, der kan være tilbage efter forsendelse.

KOMPONENTER:



Sådan bruges din el-ovn

Bliv fortrolig med følgende ovnfunktioner og tilbehør inden produktet tages i brug for første gang:

- **Rist:** Til ristning, bagning og generel madlavning i gryderetter og på s tandardpander.
- **Fødevarebakke:** Til brug i kogning og ristning af kød, fjerkræ, fisk og andre fødevarer.
- **Håndtag til fødevarebakke:** Til at, tage fat og løfte fødevarebakken og risten.
- **Krummebakke:** Til opsamling af olie og krummer.
- **Timerindstilling:** Drej knappen til venstre (mod uret), hvorefter ovnen tændes, indtil den slukkes manuelt. For at starte timeren, skal du dreje knappen til højre (med uret) til anden brug. En klokke lyder, når den programmerede tid er gået.
- **Knap til temperaturindstilling:** Til indstilling af ovntemperaturen. (Lav indstilling tilbereder fødevarerne på stuetemperatur)
- **Stor kogeplade (Φ187 mm):** Bruges til tilberedning af forskellige gryderetter og andre fødevarer.
- **Lille kogeplade (Φ155 mm):** Bruges til tilberedning af forskellige gryderetter og andre fødevarer.

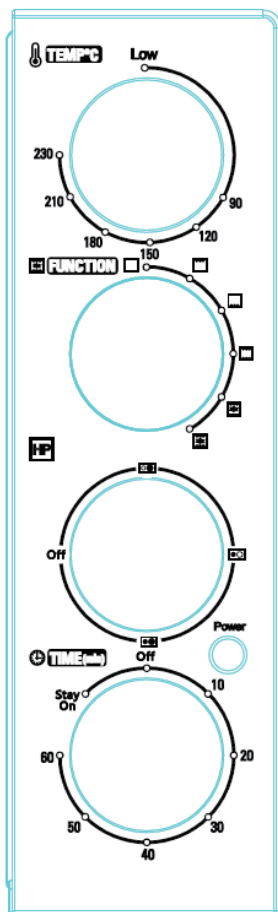
● **Knap til styring af ovnfunktionerne:** Drej denne knap for, at vælge den ønskede tilberedningsfunktion.

(□ standby, □ øvre varmeelementer, □ nedre varmeelementer, □ øvre og nedre varmeelementer, □ øvre varmeelementer + konvektion, □ øvre og nedre varmeelementer + konvektion)

Knap til kogepladens funktioner: Drej denne knap for, at vælge den ønskede tilberedningsfunktion. (●○ Lille kogeplade, ○● Stor kogeplade, ●● Stor og lille kogeplade).

Indikator: Lyser, når ovnen tændes.

Betjeningspanel





BETJENINGSANVISNING

1. FUNKTION &

Denne funktion er ideel til generel tilberedning af kager.

Betjening


- (1) Læg fødevarerne, der skal tilberedes, på risten/fødevarerbakken. Sæt risten/bakken på den midterste støtte i ovnen.
- (2) Stil **knappen til styring af ovnfunktionerne** på  eller  efter behov.
- (3) Sæt **Ovntemperaturknappen** på 230 °C.
- (4) Sæt **Timer-knappen** på den ønskede tilberedningstid.
- (5) Hvis du vil kontrollere eller fjerne fødevarerne, skal du bruge et redskab til, at putte fødevarerne i og tage dem ud.
- (6) Når tilberedningen er færdig, skal du slukke **Timer-knappen** igen.
Åbn lågen helt, og fjern straks fødevarerne, ellers vil den resterende varme i ovnen fortsætte med at riste og tørre brødet.

FORSIGTIG: Det tilberedte fødevarer, metalristen/bakken og lågen kan være meget varme og skal håndteres med omhu.

2. FUNKTION

Denne funktion er ideel til generel tilberedning af brød, pizza og kylling.

Betjening

- (1) Læg fødevarerne, der skal tilberedes, på risten/fødevarerbakken.
Sæt risten/bakken på den midterste støtte i ovnen.
- (2) Stil **knappen til ovnfunktionerne** på .
- (3) Sæt **ovntemperaturknappen** på den ønskede temperatur efter behov i henhold til opskriften.
- (4) Sæt **Timer-knappen** på den ønskede tilberedningstid.
- (5) Hvis du vil kontrollere eller fjerne fødevarerne, skal du bruge et redskab til, at putte fødevarerne i og tage dem ud.
- (6) Når tilberedningen er færdig, skal du slukke **Timer-knappen** igen.
Åbn lågen helt, og fjern straks fødevarerne, ellers vil den resterende varme i ovnen fortsætte med at riste og tørre brødet.



FORSIGTIG: Det tilberedte fødevarer, metalristen/bakken og lågen kan være meget varme og skal håndteres med omhu.

3. FUNKTION &










































Denne funktion er ideel til stegning af svinekød, kyllingelår, kyllingevinger, kartoffelflager, fjerkrækød, koteletter, fisk og lignende med jævn opvarmning.

Bemærk: Alle stegetiderne er baseret på kød, der har en køleskabstemperatur. Frosset kød kan tage betydeligt længere tid. Derfor anbefales det stærkt, at bruge et kødtermometer.





Betjening

- (1) Læg fødevarerne, der skal tilberedes, på risten/fødevarerbakken.
Sæt risten/bakken på den midterste støtte i ovnen.
- (2) Stil **knappen til styring af ovnfunktionerne** på  & .
- (3) Sæt **ovntemperaturknappen** på den ønskede temperatur efter behov eller i henhold til opskriften.
- (4) Sæt **Timer-knappen** på den ønskede tilberedningstid.
- (5) Se om fødevarerne er færdigtilberedt 5-10 minutter før de er beregnet til, at være færdigtilberedt.
- (6) Når tilberedningen er færdig, lyder en klokke, og **timer-knappen** slukker automatisk. Åbn lågen helt, og tag fødevarerne ud.

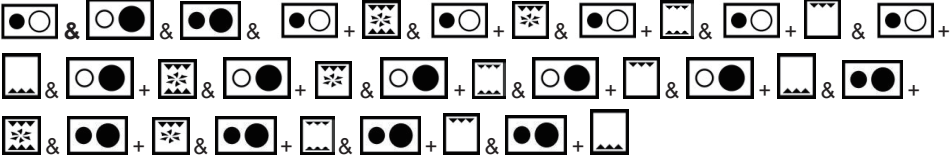
FORSIGTIG: Det tilberedte fødevarer, metalristen/bakken og lågen kan være meget varme og skal håndteres med omhu. Efterlad ikke ovnen uden opsyn.

4. FUNKTION  &  &  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  +  &  + 

Denne funktion kan bruges til at tilberede forskellige flydende fødevarer, såsom en gryderet, mælk og kaffe.

- 1) Madlavningsredskaber, der kan placeres oven på varmelegemet til opvarmning af mad, omfatter alle redskaber, der er lavet af ferritelement, såsom emalje, støbt eller rustfrit stål med en flad bund på 155-187 mm i diameter, og som er dækket til med et låg.
- 2) Redskaber, der ikke må bruges til opvarmning af mad, omfatter apparater, der er lavet af aluminium eller kobber, og beholdere med bunde der er større end kogepladen.
- 3) Kogepladen virker ikke, hvis der ikke er væske i madlavningsredskabet, da dette beskadiger kogepladen.
- 4) Sluk for kogepladen, når den ikke er i brug. Stil risteknappen på , når toastfunktionen ikke skal bruge.
- 5) Funktionerne ,  og  kan ikke bruges, når toastfunktionen er i brug.
- 6) Det er ikke nødvendigt at dreje termostatknapen for, at vælge tilberedningstemperaturen, når du kun tilbereder mad på **kogepladen**.

Betjening

- (1) Put fødevarerne, der skal tilberedes i køkkenudstyret, og sæt derefter udstyret på kogepladen.
- (2) **Stilknapen til ovnfunktionerne/Knapen til kogepladens funktioner** på
 
- (3) Sæt timer-knapen på den ønskede tilberedningstid.
- (4) Hvis du laver mad med toastfunktionen, skal du indstille **ovntemperaturknapen** for, at vælge den ønskede tilberedningstemperatur.
- (5) Når du ser til maden eller tager den ud, skal du passe på ikke at brænde dig på den varme damp.
- (6) Når tilberedningen er færdig, lyder en klokke, og timer-knapen slukker automatisk. Åbn lågen helt, og hold i håndtaget eller brug grydelapper, når du tager maden ud.

VEJLEDNINGER TIL BRUGERVEDLIGEHOELSE

Maskinen kræver ganske lidt vedligeholdelse. Den indeholder ingen dele, som kan vedligeholdes eller repareres. Forsøg derfor ikke på, at reparere den på egen hånd. Kontakt en kvalificeret servicetekniker, hvis den kræver eftersyn.

RENGØRINGSVEJLEDNINGER

FORSIGTIG: For at beskytte mod elektrisk stød, **MÅ OVNE IKKE NEDSÆNKES I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.**

Din brødristerovn skal rengøres regelmæssigt for, at virke bedst og have en lang levetid. Regelmæssig rengøring reducerer også risikoen for brandfare.

1. Træk stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af.
2. Tag den aftagelige krummebakke, rist og bakke ud ved, at trække dem ud af ovnen. Rengør dem med en fugtig klud og sæbevand. Brug kun mildt sæbevand.
3. For at rengøre ovnens indvendige dele, skal du tørre ovnvæggene, bunden og glaslågen af med en fugtig og sæbevand. Gentag med en tør, ren klud.
4. Tør ydersiden af med en fugtig klud.

FORSIGTIG: BRUG IKKE SLIDENDE RENGØRINGSMIDLER ELLER STÅLULD.

Brug kun mildt sæbevand. Slibende rengøringsmidler, skrubbebørster og kemiske rengøringsmidler beskadiger belægningen på denne enhed.

Stykker af belægningen kan falde af, så brugeren kan komme i kontakt med elektriske dele og derved give elektrisk stød.

5. Lad ovnen køle helt af, før den gemmes væk. Hvis ovnen skal gemmes væk i længere tid, skal du sørge for, at ovnen er ren og fri for madpartikler.

Opbevar ovnen på et tørt sted, som fx et bord eller en bordplade eller skabshylde. Bortset fra den anbefalede rengøring, er der ikke behov for yderligere vedligeholdelse af brugeren.

6. Al anden vedligeholdelse bør udføres af en autoriseret servicetekniker.

OPBEVARING

Træk stikket ud af ovnen, lad den køle af, og rengør den før opbevaring.

Opbevar ovnen i dens kasse på et rent, tørt sted. Gem aldrig ovnen væk, når den er varm eller stadig tilsluttet. Vikl aldrig ledningen tæt rundt om ovnen. Ledningen må ikke udsættes for belastning, der hvor den er ført ind i ovnen, da det kan få den til at blive flosset og gå i stykker.

SPECIFIKATIONER:

Strømforsbrug:	220-240 V / 50-60 Hz
Ovnens effekt:	1500W
Stor kogeplade (Φ187) effekt:	1000W
Lille kogeplade (Φ155) effekt:	600W
I alt effekt:	3100W
Ovnkapacitet:	30 liter

Miljøvenlig bortskaffelse

Korrekt bortskaffelse af dette produkt



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at det udtjente elektriske eller elektroniske udstyr ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I EU-lande findes der separate genbrugsordninger.

Kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren for yderligere oplysninger.

Importeret og markedsføres udelukkende af:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av en elektrisk apparat ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Vidrör inte varma ytor. Använd handtag eller knoppar.
3. Noggrann tillsyn krävs när en apparat används av eller i närheten av barn.
4. För att inte bli utsatt för elektriska stötar, sänk inte ned någon del av den elektriska apparaten eller sladden i vatten eller andra vätskor.
5. Låt inte elkabeln hänga över kanten på ett bords eller bänkskiva eller vidröra heta ytor.
6. Använd inte en apparat som med en skadad elkabel eller kontakt eller om apparaten inte fungerat normalt eller har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste godkända serviceverkstad för undersökning, reparation eller justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
8. Ha minst 10-15 cm mellanrum på alla sidor runt ugnen för god luftcirkulation.
9. Dra alltid ut kontakten när den inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan delar sätts på eller tas av, och innan apparaten rengörs.
10. För att koppla ifrån, vrid reglaget till "AV", och dra ut kontakten. Håll alltid i kontakten när du ska dra ut den ut eluttaget.
11. Täck inte SMULBRICKAN eller någon del av ugnen med metallfolie. Det kan orsaka överhettning av ugnen.
12. Rengör inte med stålull. Bitar kan brytas av från dynan och komma i

- kontakt med elektriska delar, och skapa en risk för elektriska stötar.
13. För stora matstycken eller metallredskap får inte placeras i den elektriska ugnen eftersom de kan skapa en brandrisk eller risk för elektriska stötar.
 14. En brand kan inträffa om ugnen täcks över eller kommer i kontakt med lättantändliga material, exempelvis gardiner, draperier osv. när den är igång. Förvara inte några objekt på ugnen när den används.
 15. Iakttag största försiktighet vid användning av behållare tillverkade av annat material än metall eller glas.
 16. Placera inte något av följande material i ugnen: kartong, plast eller papper.
 17. Förvara inga material, andra tillverkares rekommenderade tillbehör i ugnen när den inte används.
 18. Använd alltid skyddande, isolerande grytlappar/-vantar när du sätter in eller tar ut något i eller ur den varma ugnen.
 19. Denna apparat har en lucka av härdat säkerhetsglas. Glaset är starkare än vanligt glas och går inte lätt sönder. Härdat glas kan gå sönder, men delarna har inte vassa kanter. Undvik att repa luckans utsida eller slå hack i kanterna. Om luckans glas får repor eller jack, kontakta vår kundkontaktlinje innan du använder ugnen.
 20. Använd inte utomhus.
 21. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
 22. Denna apparat är ENDA TILL FÖR HUSHÅLLSBRUK.
 23. Temperaturen på luckan eller utsidan kan bli mycket hög när apparaten är i drift.
 24. Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
 25. Lägg inte köksredskap eller bakformar på glasluckan.
 26. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn utan tillsyn.

27. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten .
28. Maten som placeras på braspannan/gallret får inte väga över 3,0 kg. (enbart som referens) (Maten får inte vara koncentrerad på ena sidan av braspannan/gallret. Fördela den jämnt över).
29. För apparat med anslutningstyp Y: om elkabeln är skadad måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att förhindra faror.
30. Apparatens baksida ska placeras mot en vägg.
31. VARNING: Denna apparat har en uppvärmningsfunktion. Ytor, andra än funktionsytorna, kan utveckla höga temperaturer. Eftersom temperaturer upplevs olika av olika personer, ska apparaten användas med FÖRSIKTIGHET. Håll enbart i apparatens handtag som är avsedda för ändamålet och använd sådana värmeskyddande åtgärder som skyddande ugnsvantar eller grytlappar. Områden som inte är avsedda att hanteras måste få tillräcklig tid att svalna.
32. Placera inte på eller i närheten av en het gasbrännare eller i en uppvärmd ugn.
33. Extrem försiktighet måste vidtas när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra varma vätskor.
34. Ställ tidinställningsreglaget på "Av" för att stänga av apparaten.
35. Apparaterna är inte avsedda att användas med hjälp av ett externt tidinställningsreglage eller separat fjärrkontrollsystem.
36. Den här apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt om det sker under uppsyn eller om de får anvisningar om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och om de förstår riskerna.
37. Barn ska inte leka med apparaten.
38. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.

FÖRSIKTIGHET! APPARATENS YTOR ÄR HETA EFTER ANVÄNDNING.

Använd ALLTID skyddande, isolerade ugnsvantar/grytlappar när du rör en varm ugn eller varma kokkärl och mat eller när du sätter i eller tar ut galler, grytor eller bakformar.

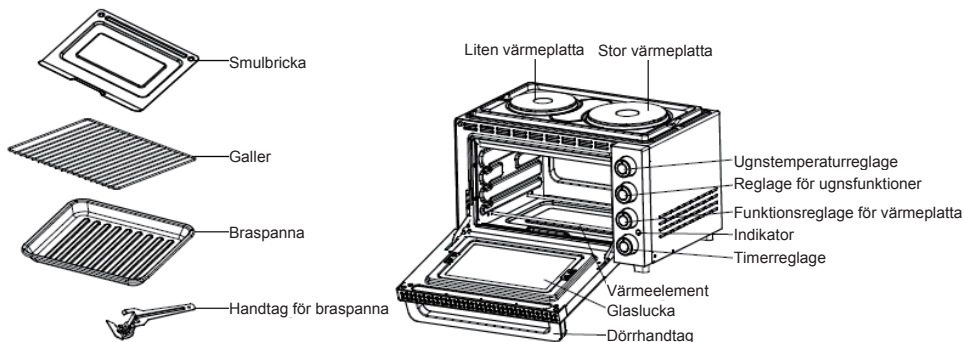
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Innan du använder den elektriska ugnen

Innan du använder din varmluftsugn första gången, se till att:

1. Packa upp enheten.
2. Ta ut alla galler och plåtar. Diska gallren och plåtarna i varmt vatten med diskmedel. (EJ DISKMASKIN!).
3. Torka alla tillbehör och sätta tillbaka dem i ugnen. Anslut ugnen till eluttaget, och du är redo att använda den nya elektriska ugnen.
4. När är ugnen satts ihop rekommenderar vi att du kör den på MAX-temperatur i cirka 15 minuter för att eliminera all förpackningsolja som kan finnas kvar efter transporten.

KOMPONENTER:



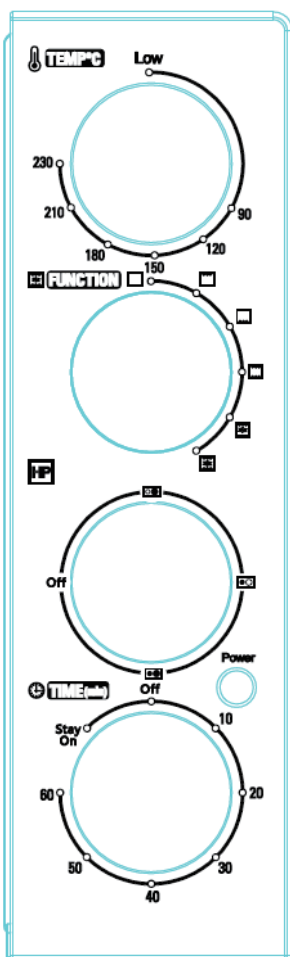
Sähköuunin käyttö

Bekanta dig med följande ugnsfunktioner och tillbehör före första användningen:

- **Gallerställ:** För stekning, bak och allmän tillagning i kastruller och vanliga kokkärl.
- **Braspanna:** För att grilla och steka kött, fågel, fisk och andra rätter.
- **Handtag för braspanna:** För att ta i braspannan och gallret.
- **Smulbricka:** För att samla upp fett eller smulor.
- **idinställningsreglage:** vrid reglaget åt vänster (moturs) för att STARTA ugnen, som är på tills den stängs av automatiskt. För att aktivera tidinställningen, vrid åt höger (medurs) för annan användning. En ljudsignal hörs i slutet av programtiden.

- **Ugnstemperaturreglage:** För att ställa in temperaturen för ugnsfunktionen. (Låg tillagar på rumstemperatur).
- **Stor värmeplatta (Φ187 mm):** Använd för att exempelvis tillaga olika gryträtter.
- **Liten värmeplatta (Φ155 mm):** Använd för att exempelvis tillaga olika gryträtter.
- **Reglage för ugnsfunktioner:** vrid reglaget för att välja tillagningsfunktion. (vänteläge, övre värmeelement, nedre värmeelement, övre och nedre värmeelement, övre värmeelement + varmluft, övre och nedre värmeelement + varmluft)
- **Funktionsreglage för värmeplatta:** vrid reglaget för att välja tillagningsfunktion. (Lite värmeplatta, stor värmeplatta, stor och liten värmeplatta.)
- **Indikator:** tänds när ugnen startas.

Kontrollpanel





BRUKSANVISNING

1. FUNKTION och

Denna funktion lämpar sig för bakning i allmänhet.

Användning


- (1) Placera maten som ska tillagas på gallret/braspannan. Sätt in gallret/pannan i mitten av ugnen.
- (2) Ställ **ugnsfunktionsreglaget** på  eller  efter behov.
- (3) Ställ in **ugnstemperaturreglaget** på 230 °C.
- (4) Ställ in **tidinställningsreglaget** på önskad tillagningstid.
- (5) För att kontrollera eller ta ut maten, använd handtaget som hjälp att ta ut och sätta in maten på sidorna.
- (6) När tillagningen är klar, vrid tillbaka **tidinställningsreglaget** till avstängt läge. Öppna luckan helt och ta ut maten direkt annars fortsätter värmen i ugnen att tillaga och torka ut maten.

FÖRSIKTIGHET! Tillagad mat, metallgaller/braspanna och lucka kan vara väldigt varma, hantera varsamt.

2. FUNKTION

Denna funktion lämpar sig för att baka bröd, pizza och fågel i allmänhet.

Användning

- (1) Placera maten som ska tillagas på gallret/braspannan. Sätt in gallret/pannan i mitten av ugnen.
- (2) Ställ **ugnsfunktionsreglaget** på .
- (3) Ställ **ugnstemperaturreglaget** på önskad temperatur efter vad receptet kräver.
- (4) Ställ in **tidinställningsreglaget** på önskad tillagningstid.
- (5) För att kontrollera eller ta ut maten, använd handtaget som hjälp för att dra ut och sätta in maten.
- (6) När tillagningen är klar, vrid tillbaka **tidinställningsreglaget** till avstängt läge. Öppna luckan helt och ta ut maten direkt annars fortsätter värmen i ugnen att tillaga och torka ut maten.

FÖRSIKTIGHET! Tillagad mat, metallgaller/braspanna och lucka kan vara väldigt varma, hantera varsamt.



3. FUNKTION OCH

Denna funktion är perfekt för att steka skivat kött, kycklingben, kycklingvingar, potatisflingor, fågelkött, kotletter, fisk osv. med jämn uppvärmning.

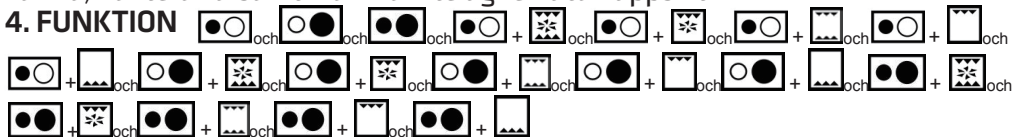
Obs! Alla stektider är baserade på kött med kylskåpstemperatur.

Fruset kött kan ta betydligt längre tid. Därför bör en köttermometer användas.





Användning

- (1) Placera maten som ska tillagas på gallret/braspannan. Sätt in gallret/pannan i mitten av ugnen.
- (2) Ställ **ugnsfunktionsreglaget** på  och .
- (3) Ställ **ugnstemperaturreglaget** på önskad temperatur efter vad receptet kräver.

- (4) Ställ in **tidinställningsreglaget** på önskad tillagningstid.
 (5) Kontrollera hur genombakad den ugnsbakade potatisen är 5~10 minuter innan den förväntas vara klar.
 (6) När tillagningen är klar hörs en ljudsignal och **tidinställningsreglaget** går automatiskt tillbaka till avstängt läge. Öppna luckan helt och ta ut maten.
FÖRSIKTIGHET! Tillagad mat, metallgaller/braspanna och lucka kan vara väldigt varma, hantera varsamt. Lämnar inte ugnen utan uppsikt.

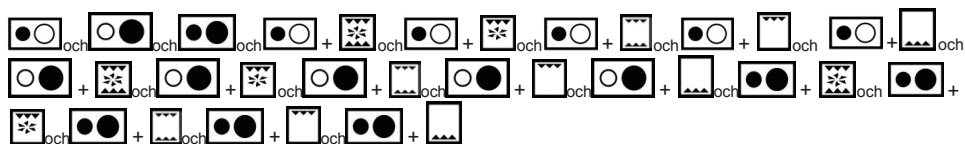


Denna funktion kan användas för att tillaga olika flytande rätter, som gryträtter, mjölk och kaffe.

- 1) Tillagningskärlet som placeras ovanpå plattan för att värma mat inkluderar alla käril som är tillverkade av ferritelement, exempelvis emalj, gjutstål eller rostfritt stål med en slät undersida med 155--187 mm diameter, har en flat botten och är täckta med ett lock.
- 2) Käril som inte ska användas för att värma maten inkluderar material som aluminium eller koppar samt behållare med en bottendiameter som inte är större än måttet på värmeplattan.
- 3) Värmeplattan ska inte användas med tomma kokkäril eftersom det kan skada värmeplattan.
- 4) Stäng värmeplattans funktion när den inte ska användas. Ställ värmeplattans funktion på  när den inte är igång.
- 5) Funktionen   eller  kan fungera samtidigt med stekfunktionen.
- 6) Om du behöver ställa in termostatreglaget för att välja tillagningstemperatur när maten tillagas med **värmeplattan** enbart.

Användning

- (1) Placera maten som ska tillagas i kokkärlet och ställ det på värmeplattan.
- (2) Vrid ugnsfunktionsreglaget/funktionsreglaget för värmeplattan till



- (3) Ställ in tidinställningsreglaget på önskad tillagningstid.
- (4) Om du tillagar med stekfunktion, vrid på ugnstemperaturreglaget för att välja en tillagningstemperatur.
- (5) Var försiktig så att du inte bränner dig när du ska kontrollera eller ta ut mat.
- (6) När tillagningen är klar hörs en ljudsignal och tidinställningsreglaget går automatiskt tillbaka till avstängt läge. Öppna luckan helt och ta ut maten med handtaget eller skyddande isolerade vantar.

ANVÄND UNDERHÅLLSINSTRUKTIONERNA

Den här apparaten kräver lite underhåll. Den innehåller inte några delar som behöver servas. Försök inte att reparera den själv. Kontakta en kvalificerad reparationstekniker om produkten kräver service.

RENGÖRINGSINSTRUKTIONER

FÖRSIKTIGHET! För att undvika elektriska stötar, **DOPPA INTE UGNEN I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR.**

Stekugnen ska rengöras regelbundet för bästa prestanda och lång hållbarhet. Regelbunden rengöring minskar också risken för brandfara.

1. Dra ur kontakten ur eluttaget. Låt den svalna.
2. Ta ut den uttagbara smulbrickan, gallret och plåten genom att dra ut dem ut ugnen. Rengör dem med en trasa som fuktats med diskmedel och vatten. Använd enbart milt diskmedel och vatten.
3. För att rengöra ugnens insida, torka av ugnens väggar, botten och glasluckan med en trasa som fuktats med diskmedel och vatten. Upprepa med en torr, ren trasa.
4. Rengör ugnens utsida med en fuktig trasa.

FÖRSIKTIGHET! ANVÄND INTE SLIPANDE RENGÖRINGSMEDEL ELLER STÅLULL.

Använd enbart milt diskmedel och vatten. Slipande rengöringsmedel, skurborstar och kemiska rengöringsmedel skadar ugnens beläggning. Bitar kan brytas av från beläggningen och vidröra elektriska delar som innebär en risk för elektriska stötar.

5. Låt ugnen svalna och torka helt före förvaring. Om ugnen ska förvaras under långa perioder, se till att den är ren och fri från matrester. Förvara ugnen på en torr plats som ett bord eller bänkskiva eller skåphylla. Utöver den rekommenderade rengöringen är inget annat användarunderhåll nödvändigt.
6. All annan service ska utföras av en behörig servicerepresentant.

FÖRVARING

Dra ut ugnens kontakt, låt svalna och rengör innan den ska förvaras. Förvara ugnen i förpackningen på en ren, torr plats. Förvara aldrig ugnen när den är varm eller kontakten fortfarande ansluten. Vira aldrig elkabeln hårt runt ugnen. Belasta inte elkabeln där den sitter fast i ugnen eftersom det kan leda till att elkabeln slits sönder och går av.

SPECIFIKATIONER:

Strömförbrukning:	220-240 V / 50-60 Hz
Ugnseffekt:	1500W
Stor värmeplatta (Φ187) Uteffekt:	1000W
Liten värmeplatta (Φ155) Uteffekt:	600W
Total effekt:	3100W
Kapacitet för elektrisk ugn:	30 Liter

Miljövänlig kassering

Korrekt avfallshantering av denna produkt



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att dina elektriska och elektroniska apparater ska källsorteras när de är förbrukade och att de inte får slängas i hushållssoporna. Det finns särskilda insamlingssystem för återvinning inom EU. För ytterligare information, kontakta din kommun eller din återförsäljare där du köpte produkten.

Importerat och exklusivt marknadsförd av:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

