

point

46L Mini Oven

With 2 Cooking plates

POM05046CIB

User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

Thank you for purchasing your new POINT Mini 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 din nye Miniovn fra POINT. Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsreglene nøye før bruk, og ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos, kun ostit uuden POINT-miniuunin. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toimintoja laitteessa on. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

DK

Tak for købet af din nye Miniovn fra POINT. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og behold denne brugsvejledning til senere reference.

SE

Tack för att du har köpt en Miniugn från POINT. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant innan du produkten och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction manual - English	page 4 - 15
Bruksanvisning - Norsk.....	side 16 - 27
Käyttöopas - Suomi.....	sivu 28 - 39
Brugervejledning - Dansk.....	side 40 - 51
Bruksanvisning - Svenska.....	sidor 52 -63

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND
THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE
APPLIANCE AND KEEP THE MANUAL FOR FUTURE
REFERENCE.

Warnings

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children 8 years and older. Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use the appliance if they are supervised or instructed on the safe use of it and the risks involved. Children are not to play with the appliance. Cleaning and user maintenance are not to be carried out by children unless they are older than 8 and are supervised.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children younger than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

- The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
- Do not place the appliance in or near hot gas, electric burner, or a heated oven or mini oven.
- Do not touch hot surfaces.



- **Caution: Hot Surface.**

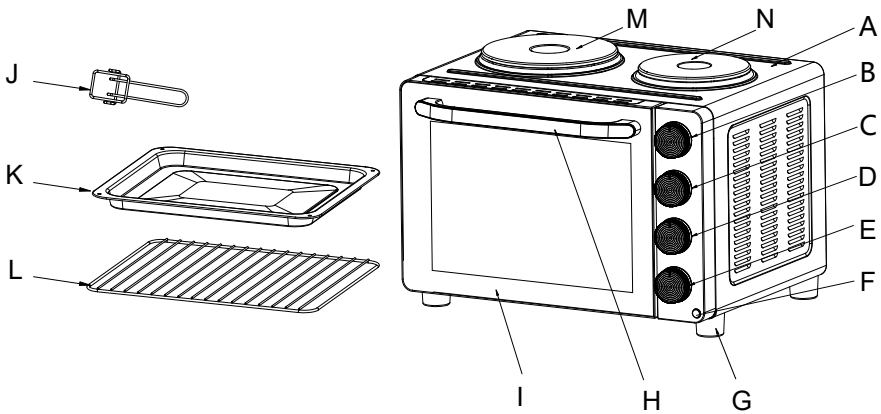
The surfaces are liable to get hot during use.

Safety Information

- To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plugs, or any parts of the oven in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over edge of a table or counter, or touch any hot surfaces.
- When using this device, plug it directly into the wall socket, not via extension cables or other adapters as this may cause an overload.
- The use of accessories that are not recommended by the manufacturer may cause a hazard or injury.
- Unplug it from the mains socket when not in use or before cleaning. Allow it to cool before pulling on or taking off the parts, and before cleaning.
- To disconnect, turn the timer control knob to “OFF-0”, then remove the plug. Always hold the plug to remove, never pull the cord.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or food.
- Do not cover any part of the oven with metal or cloth, it may cause overheating of the oven.
- Do not place any item on the oven.
- Use extreme caution when removing the tray or disposing hot grease or other hot liquids.

- Do not leave the appliance unattended when in operation.
- Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads as it may touch electrical parts, and create a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils cannot be put into the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the oven is covered by or near any flammable material, including curtains, draperies, etc. Do not store any item on the oven during operation.
- Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
- Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
- Do not place any of the following materials in the oven: plastic, paper, or anything similar.
- Always wear protective, insulated oven gloves when putting in or removing items from the hot oven.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and will be more resistant to breakage. Be aware that tempered glass can still break, especially around the edges. Avoid scratching the door surface or nicking the edges.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use it outdoors.
- Do not use this oven for any purpose other than the intended ones.

PRODUCT OVERVIEW




- A. Housing
- B. Temperature control knob
- C. Function control knob
- D. Hotplates control knob
- E. Timer control knob
- F. Power indicator light
- G. Oven foot
- H. Door handle
- I. Door glass
- J. Tray handle
- K. Bake tray
- L. Wire rack
- M. Left hotplate
- N. Right hotplate

*Illustrations may differ from actual product.

BEFORE FIRST USE

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





- Read all instructions in the manual.
- Make sure the oven is unplugged and the timer control knob is in the “OFF-0” position.
- Wash all accessories in warm soapy water.
- Thoroughly dry all accessories and then assemble them in the oven.
- Plug the oven in the mains socket and then you are ready to use it.
- Once assembled for the first time, it is recommended that you run the oven at the highest temperature (230°C) on the function  for 15 minutes to burn off the packing residue. This will remove all traces of odour that occurs on the first use.

Please Note: When using the oven for the first time, the oven may produce an odor and smoke. The oven is burning off the excess oils in the heating elements and this is normal.




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

Temperature Control: Choose the desired temperature (90°C-230°C), it controls the oven temperature only.

Function Control: There are four function controls depending upon your cooking requirements.

Upper heating()/Lower heating()/Upper& Lower heating()/
Upper& Lower heating & Convection()

Hotplates Control: There are three function controls for selecting the hotplates.

Small plate()/Big plate()/Both plates()

Timer Control: Set cooking time up to 60 minutes. The oven will automatically turn off once the timer runs out, and a bell will sound as a reminder. To manually turn off the oven, turn this knob to the “OFF-0” position.

Power indicator light: It will illuminate when the oven is turned on.

Bake tray: Use for broiling or roasting meat, poultry, fish or various other foods. It can also be used as a drip tray to collect grease, oil, and liquid which come from the food being rotisserie cooked.

Wire rack: For toasting, baking and general cooking in casserole dishes and standard pans. To make cleaning the oven easier, it's best not to use the wire rack on its own, but with an additional bake tray under it to catch crumbs or drips.

OPERATION

Place the oven on a clean, flat and heat resistant surface.

- Ensure that there is enough ventilation around the oven.
- Ensure that the oven is completely dry before use.
- The oven should not be placed on untreated wooden surface.

Plug in the oven.

For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes at 230°C.




CAUTION: The surface of the oven will get hot during and after use. Keep your hands safe by not touching the surface. Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

How to Broil (Upper Heating)


1. Place the bake tray at the uppermost position.
 2. Place the food to be cooked onto the bake tray and close the oven door.
 3. Turn the function control knob to .
 4. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
 5. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
 6. When broiling is complete, a bell will ring to signify the end of the broil cycle. Turn the function control knob to OFF.
- Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "OFF-0" position to finish cooking.

How to Bake (Lower Heating)

1. Place the wire rack on the lowest or middle rack support guide.
 - Positioning the Wire Racks :
Cookies – Use the bottom and middle support guides.
Layer Cakes – Use the bottom support guide only (bake one at a time).
Pies–Use bottom and middle support guides.
2. Place the food onto the wire rack and close the oven door.
 - Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
 - Brush the food with sauces or oil, as desired.


3. Turn the function control knob to .
4. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
5. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
6. When baking is complete, a bell will ring to signify the end of the bake cycle. Turn the function control knob to OFF.
 - Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "OFF-0" position to finish cooking.

How to Toast(Upper and lower heating)

1. Place the wire rack or bake tray into the desired position.
2. Place the food to be toasted onto the wire rack or bake tray and close the oven door.
3. Turn the function control knob to .
4. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
5. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
6. When toasting is complete, a bell will ring to signify the end of the toast cycle. Turn the function control knob to OFF.
 - Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "OFF-0" position to finish cooking.

Upper and lower heating + Convection

This cooking function combines hot air movement using a fan with the toast function. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavour.

1. Place the bake tray into the middle position.
2. Place the food to be cooked onto the bake tray and close the oven door.
3. Turn the function control knob to .
4. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
5. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
6. When toasting is complete, a bell will ring to signify the end of the toast cycle. Turn the function control knob to OFF.
 - Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "OFF-0" position to finish cooking.

*****FOR ALL COOKING METHODS, PLEASE REFER TO YOUR OWN RECIPE BOOK.*****

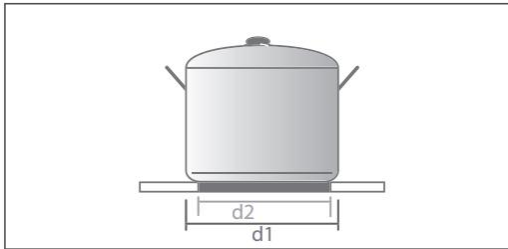
Using and caring for the hotplates

The right cookware

Risk of damage!

Improper use may damage the appliance or cooking utensils.

- The solid plates may become damaged if they are operated without cookware or with empty cookware.



The best cookware to use is the one for electric hobs

- that matches the size of the solid plates. The diameter $d1$ is always given as the size of the pot or pan. Base diameter $d2$ is always around 2 cm smaller.
- with sufficient base thickness, e.g. enamelled steel pans with a thickness of 2-3 mm and stainless steel pans with a thickness of 4-6 mm.
- Use only pots with clean and dry bases. This will prevent damage to the solid plates.


You should not use:

- Indented or battered pans
- Pans with a rough base
- Pans with a curved base
- Coated cookware that is scratched inside.


Small plate: ()

1. Place the right cookware with food on the small solid plate (power 500W).
2. Turn the Hotplates control to .
 - If you want to use the oven simultaneously, you may turn the temperature control knob and function control knob to desired position upon your cooking requirements.
3. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
4. When cooking is complete, a bell will ring to signify the end of the cooking cycle.
Turn the hotplates control knob to OFF.
 - Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "OFF-0" position to finish cooking.

Big plate: ()

1. Place the right cookware with food on the big solid plate (power 1000W).
2. Turn the Hotplates control to  .
 - If you want to use the oven simultaneously, you may turn the temperature control knob and function control knob to desired position upon your cooking requirements.
3. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
4. When cooking is complete, a bell will ring to signify the end of the cooking cycle. Turn the hotplates control knob to OFF.
 - Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "OFF-0" position to finish cooking.

Both plates: ()

1. Place the right cookware with food on the big solid plate (power 1000W) and small solid plate (power 500W).
2. Turn the Hotplates control to  .
 - If you want to use the oven simultaneously, you may turn the temperature control knob and function control knob to desired position upon your cooking requirements.
3. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
4. When cooking is complete, a bell will ring to signify the end of the cooking cycle. Turn the hotplates control knob to OFF.
 - Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "OFF-0" position to finish cooking.

CAUTION

Risk of burns!

The solid plates get very hot during operation and will remain hot after they are switched off.

- Allow the solid plates to cool completely before cleaning.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.

Do not immerse the appliance in water.

After each use, use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and door, then dry them thoroughly.

Wash all the accessories in warm soapy water with a sponge or cloth. Rinse and dry thoroughly.

Never use abrasive or chemical cleaning agents.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of a damp cloth is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food. Correct food hygiene practices should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

Do not use a steam cleaner or pressure cleaner to clean the hotplates. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short-circuiting.

Dry all parts and surfaces thoroughly before use.

Make sure that all parts and surfaces are completely dry before plugging in the appliance.

SPECIFICATION

Model: POM05046CIB

Rated voltage: 220-240V~, 50-60Hz

Rated power: 3300W

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Off mode	<0.3W
----------	-------

Standby mode	NO
--------------	----

The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	At once after power switch was turned to OFF.
---	---

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

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

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

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER
LES DE FØLGENDE SIKKERHETSADVARSLERNE OG
INSTRUKSJONENE NØYE FØR DU BRUKER APPARATET, OG TA
VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN FOR FREMTIDIG OPPSLAG.

Advarsler

- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:
 - personalrom i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser;
 - gårdsbruk;
 - av gjester i hoteller, moteller og andre bosteder;
 - enkle overnattingssteder.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, en autorisert serviceagent eller tilsvarende kvalifisert person for å hindre fare.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år. Personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, kan bruke apparatet så lenge noen holder oppsyn eller gir instruksjoner om bruken av apparatet og farene dette innebærer. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke foreta rengjøring og vedlikehold med mindre de er åtte år eller eldre og under tilsyn.
- Hold apparatet og strømledningen utilgjengelige for barn under 8 år.
- Apparatet er ikke beregnet på å brukes med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- Tilgjengelige overflater kan bli varme når apparatet er i bruk.
- Temperaturen til døren eller utsiden kan bli veldig høy under bruk.

- Baksiden av apparatet skal plasseres mot en vegg.
- Ikke plasser apparatet i eller i nærheten av varm gass, en elektrisk brenner eller en oppvarmet ovn eller miniovn.
- Ikke ta på varme overflater.



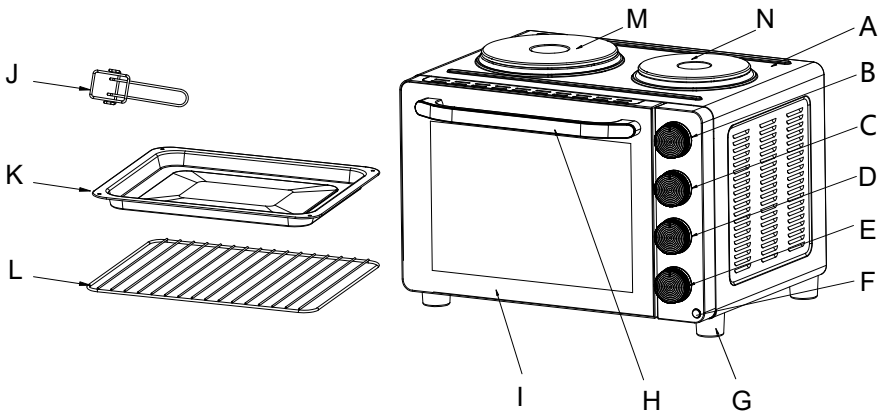
- Forsiktig: Varm Overflate.
Overflatene kan bli varme under bruk.

Sikkerhetsinformasjon

- For å beskytte mot brann, elektrisk støt og personskade må du ikke dyppe ledningen, støpslet eller noen del av ovnen i vann eller annen væske.
- Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller benk eller komme nær varme overflater.
- Når du bruker enheten, må den kobles direkte i stikkontakt og ikke via skjøteledning eller andre adaptere, da dette kan føre til overbelastning.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, kan føre til fare eller personskade.
- Koble fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. Du må alltid la apparatet kjøle seg ned før deler settes på eller tas av og før rengjøring eller oppbevaring.
- For å koble fra dreier du tidtakeren til «OFF-0» og støpselet ut av stikkontakten. Hold alltid i selve støpselet og trekk aldri i ledningen.
- Vær ekstremt forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller mat.
- Ikke dekk til noen del av ovnen med metall eller klut, da det kan føre til at ovnen overopphetes.
- Ikke plasser gjenstander i ovnen.
- Vær ekstremt forsiktig når du fjerner skuffer eller kaster varmt fett eller andre varme væsker.

- La ikke apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Ikke rengjør innsiden av ovnen med skuresvamp i metall, da det kan berøre elektriske deler og skape fare for elektrisk støt.
- Veldig store matvarer eller metallredskaper kan ikke settes inn i apparatet, da de kan føre til brann eller utgjøre fare for elektrisk støt.
- Det kan oppstå brann hvis ovnen er dekket til eller står i nærheten av brennbart materiale, inkludert gardiner, draperier osv. Ikke oppbevar noe på ovnen under bruk.
- Man må være ekstremt forsiktig når man lager mat med beholdere laget av noe annet enn metall eller ildfast glass.
- Sørg for at ingenting berører de øvre eller nedre delene av ovnen.
- Ikke plasser noen av følgende materialer i ovnen: plast, papir eller lignende.
- Bruk alltid beskyttende, isolerte grytevatner når du legger inn eller tar ut ting fra den varme ovnen.
- Dette apparatet har en herdet sikkerhetsglassdør. Glasset er sterkere enn vanlig glass og vil være mer motstandsdyktig mot brudd. Vær oppmerksom på at herdet glass fortsatt kan knuse, spesielt rundt kantene. Unngå å ripe opp døroverflaten eller lage hakk i kantene.
- Man må holde øye med barn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Ikke bruk utendørs.
- Ikke bruk ovnen til annet enn beregnet formål.

PRODUKTOVERSIKT




- A. Kabinett
- B. Temperaturkontroll
- C. Funksjonskontroll
- D. Kokeplatekontroll
- E. Tidtakerkontroll
- F. Strømindikator
- G. Ovnsfot
- H. Dørhåndtak
- I. Dørglass
- J. Bretthåndtak
- K. Stekebrett
- L. Grillrist
- M. Venstre kokeplate
- N. Høyre kokeplate

*Illustrasjoner kan avvike fra det faktiske produktet.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

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




- Les alle instruksjonene i bruksanvisningen.
- Sørg for at ovnen er koblet fra og at tidtakeren er satt til «OFF-0».
- Vask alt tilbehør i varmt såpevann.
- Tørk av alt tilbehør, og sett det inn i ovnen igjen.
- Koble ovnen til stikkontakten, så er du klar til å bruke den.
- Når ovnen settes sammen for første gang, anbefales det at den kjører på høyeste temperatur (230 °C) med funksjonen  i 15 minutter for å brenne av rester av emballasjen. Dette vil fjerne alle spor av lukt som oppstår ved første gangs bruk.

Merk: Når du bruker ovnen for første gang, kan den lage lukt og røyk. Ovnen brenner av overflødig olje i varmeelementene, og dette er normalt.

Gjør deg kjent med følgende ovnsfunksjoner og tilbehør før første gangs bruk:




Temperaturkontroll: Velg ønsket temperatur (90–230 °C). Dette kontrollerer kun ovnstemperaturen.

Funksjonskontroll: Det er fire funksjonskontroller avhengig av dine behov.

Overvarme () / Underverme () / Over- og Underverme () /

Over- og Underverme og Varmluft ()

Kokeplatekontroll: Det er tre funksjonskontroller for å velge kokeplater.

Liten plate () / Stor plate () / Begge platene ()

Tidtakerkontroll: Tiden kan settes til opptil 60 minutter. Ovnen slår seg av automatisk når tidtakeren er ferdig, og det høres en bjellelyd for å varsle om dette. For å slå av ovnen manuelt dreier du den til «OFF-0».

Strømindikator: Denne lyser når ovnen er på.

Stekebrett: Brukes til grillsteking eller steking av kjøtt, fjærfe, fisk og diverse andre matvarer. Den kan også brukes som et dryppbrett for å samle opp fett, olje og væske som kommer fra mat som tilberedes med rotisseri.

Grillrist: For risting, baking og generell matlaging i gryteretter og standard panner. For å gjøre det enklere å rengjøre ovnen er det best å ikke bruke bare grillristen, men legge et ekstra stekebrett under for å fange smuler eller drypp.

DRIFT

Plasser ovnen på en ren, flat og varmebestandig overflate.

- Sørg for at det er nok ventilasjon rundt ovnen.
- Sørg for at ovnen er helt tørr før bruk.
- Ovnen bør ikke plasseres på en overflate i ubehandlet tre.

Koble ovnen til stikkontakt.

For best resultat anbefales det at du forvarmer ovnen i 15 minutter til 230 °C.



FORSIKTIG: Overflaten på ovnen vil bli varm under og etter bruk.

Hold hendene trygge ved ikke å berøre overflaten.


Vær alltid ekstremt forsiktig når du fjerner stekebrett, rist eller annen varm beholder fra en varm ovn. Bruk alltid rishåndtaket eller en grytevott når du tar varme gjenstander ut av ovnen.

Hvordan grillsteke (Overvarme)


1. Plasser stekebrettet i den øverste posisjonen.
 2. Legg maten som skal tilberedes på stekebrettet, og lukk ovnsdøren.
 3. Drei funksjonskontrollen til .
 4. Drei temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
 5. Drei tidtakeren til ønsket tid.
 6. Når grillsteking er fullført, høres en bjellelyd for å varsle om at grillstekesyklusen er ferdig. Drei funksjonskontrollen til OFF.
- Før den innstilte tiden er ute, kan du også vri tidtakeren til «OFF-0» for å fullføre.

Hvordan bake (Nedre varme)

1. Plasser grillristen på den nederste eller midtre riststøtteføeren.
 - Plassere grillristene:
Informasjonskapsler – Bruk støtteveiledningene nederst og i midten.
Lagdelt kake – Bruk kun den nederste støtten (bak én om gangen).
Paier – Bruk nedre og midtre støtteføtter
2. Legg maten på grillristen, og lukk ovnsdøren.
 - Mat bør plasseres så nært det nedre varmeelementet som mulig uten å berøre det.
 - Pensle maten med sauser eller olje etter ønske.

3. Drei funksjonskontrollen til .
4. Drei temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
5. Drei tidtakeren til ønsket tid.
6. Når bakingen er fullført, høres en bjellelyd for å varsle om at bakesyklusen er ferdig. Drei funksjonskontrollen til OFF.
 - Før den innstilte tiden er ute, kan du også vri tidtakeren til «OFF-0» for å fullføre.


Slik rister du (over- og undervarme)

1. Sett risten eller stekebrettet i ønsket posisjon.
2. Legg maten som skal ristes på grillristen eller stekebrettet, og lukk ovnsdøren.
3. Drei funksjonskontrollen til .
4. Drei temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
5. Drei tidtakeren til ønsket tid.
6. Når ristingen er fullført, høres en bjellelyd for å varsle om at ristesyklusen er ferdig. Drei funksjonskontrollen til OFF.
 - Før den innstilte tiden er ute, kan du også vri tidtakeren til «OFF-0» for å fullføre.

Over- og Undervarme + Varmluft

Denne funksjonen kombinerer varmluftsbevegelse ved hjelp av en vifte med ristefunksjonen.

Viften sender skånsomt luft til alle områder av maten slik at den bruner raskt, blir sprø og fuktighet og smak forsegles.

1. Plasser stekebrettet i den midtre posisjonen.
2. Legg maten som skal tilberedes på stekebrettet, og lukk ovnsdøren.
3. Drei funksjonskontrollen til .
4. Drei temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
5. Drei tidtakeren til ønsket tid.
6. Når ristingen er fullført, høres en bjellelyd for å varsle om at ristesyklusen er ferdig. Drei funksjonskontrollen til OFF.
 - Før den innstilte tiden er ute, kan du også vri tidtakeren til «OFF-0» for å fullføre.

*****FOR TILBEREDNINGSPROSEDYRER KAN DU SE DIN EGEN
OPPSKRIFTSBOK. *****

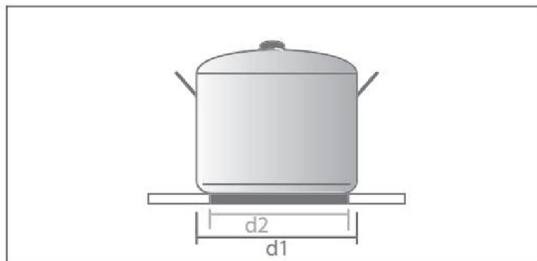
Bruk og vedlikehold av kokeplatene

Riktig kokekar

Fare for skade!

Feil bruk kan skade apparatet eller kokekaret.

- De solide platene kan bli skadet hvis de brukes uten kokekar eller med tomme kokekar.



Det er best å bruke et kokekar laget for elektriske kokeplater

- som passer størrelsen på de solide platene. Diameteren $d1$ er alltid gitt som størrelsen på gryten eller pannen. Bunndiameteren $d2$ er alltid rundt 2 cm mindre.
- med tilstrekkelig tykk bunn, f.eks. emaljerte stålpanner med tykkelse 2–3 mm og rustfrie panner med tykkelse 4–6 mm.
- Bruk kun gryter med ren og tørr bunn. Dette vil forhindre skade på de solide platene.


Du bør ikke bruke:

- bulkete eller utslitte panner
- panner med grov bunn
- panner med buet bunn
- belagt kokekar som er ripet på innsiden.


Liten plate: (○●)

1. Plasser riktig kokekar med mat på den lille solide platen (effekt 500 W).
2. Drei kokeplatekontrollen til (○●).
 - Hvis du vil bruke ovnen samtidig, kan du vri temperaturkontrollknappen og funksjonskontrollknappen til ønsket posisjon etter behov.
3. Drei tidtakeren til ønsket tid.
4. Når tilberedningen er fullført, høres en bjellelyd for å varsle om at tilberedningssyklusen er ferdig. Drei kokeplatekontrollen til OFF.
 - Før den innstilte tiden er ute, kan du også vri tidtakeren til «OFF-0» for å fullføre.

Stor plate: (●○)

1. Plasser riktig kokekar med mat på den store solide platen (effekt 1000 W).
2. Drei kokeplatekontrollen til 
 - Hvis du vil bruke ovnen samtidig, kan du vri temperaturkontrollknappen og funksjonskontrollknappen til ønsket posisjon etter behov.
3. Drei tidtakeren til ønsket tid.
4. Når tilberedningen er fullført, høres en bjellelyd for å varsle om at tilberedningssyklusen er ferdig. Drei kokeplatekontrollen til OFF.
 - Før den innstilte tiden er ute, kan du også vri tidtakeren til «OFF-0» for å fullføre.

Begge platene: (●●)

1. Plasser riktig kokekar med mat på den store solide platen (effekt 1000 W) og den lille solide platen (effekt 500 W).
2. Drei kokeplatekontrollen til 
 - Hvis du vil bruke ovnen samtidig, kan du vri temperaturkontrollknappen og funksjonskontrollknappen til ønsket posisjon etter behov.
3. Drei tidtakeren til ønsket tid.
4. Når tilberedningen er fullført, høres en bjellelyd for å varsle om at tilberedningssyklusen er ferdig. Drei kokeplatekontrollen til OFF.
 - Før den innstilte tiden er ute, kan du også vri tidtakeren til «OFF-0» for å fullføre.

FORSIKTIG

Fare for brannskader!

De solide platene blir veldig varme under drift og vil forbli varme etter at de er slått av.

■ La de solide platene avkjøles helt før rengjøring.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Koble apparatet fra stikkontakten, og la det kjøles ned før rengjøring.

Ikke senk apparatet i vann.

Etter hver bruk bruker du en fuktig klut til å rengjøre innsiden og utsiden av ovnen og døren, og tørk dem deretter grundig.

Vask alt tilbehør i varmt såpevann med en svamp eller klut. Skyll og tørk grundig.

Aldri bruk slipende eller kjemiske rengjøringsmidler.

Overflater som kommer i kontakt med mat bør rengjøres regelmessig for å unngå krysskontaminering fra ulike typer matvarer. Det anbefales å bruke en fuktig klut når man arbeider med overflater som kommer i kontakt med mat. Riktig mathygienepraksis bør følges til enhver tid for å unngå muligheten for matforgiftning / krysskontaminering.

Ikke bruk en damprensers eller høytrykksvasker til å rengjøre kokeplatene. Damp kan trenge gjennom sprekker inn i de strømførende elektriske komponentene på platetoppen og forårsake kortslutning.

Tørk alle deler og overflater grundig før bruk.

Sørg for at alle deler og overflater er helt tørre før du kobler til apparatet.

SPESIFIKASJONER

Modell: POM05046CIB

Merkespenning: 220-240V~, 50-60Hz

Merkeeffekt: 3300W

ENERGIFORBRUK

Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende lavstrømsmodus.

Av-modus

<0.3W

Standby-modus

NEI

Den maksimale tiden nødvendig for at ovnen automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus eller tilstand.

Straks etter at strømbryteren ble slått til OFF.

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

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

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

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundeservice/>
T: 08 517 66 000

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA LUE SEURAAVAT TURVALLISUUSVAROITUKSET JA OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYTÄ KÄYTTÖOHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Varoitukset

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samanlaisissa ympäristöissä kuten:
 - henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
 - maataloilla;
 - asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä;
 - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.
- Vaarojen välttämiseksi vahingoittuneen virtajohdon saa vaihtaa uuteen vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset. Henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit, tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai ohjeistetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja kerrotaan siihen liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja käyttäjien huoltotöitä, jolleivät he ole yli 8-vuotiaita ja jollei heitä valvota.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Käsiksupäästävien pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on toiminnassa.
- Ovi tai ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.

- Laitteen takapinta on sijoitettava seinää vasten.
- Älä aseta laitetta kuumaan kaasu- tai sähköpoltinuuniin tai niiden läheisyyteen tai lämmitettyyn uuniin tai mini-uuniin.
- Älä koske kuumaan pintaan.



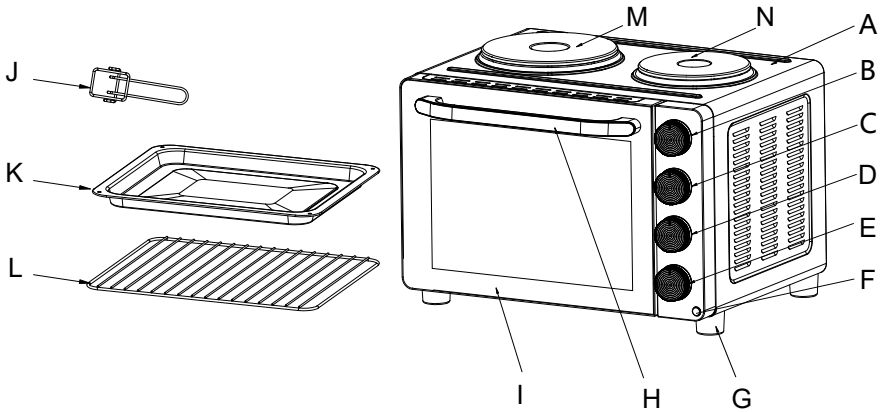
- Varoitus: Kuuma Pinta.
Pinnat voivat kuumentua käytön aikana.

Turvallisuustiedot

- Suojautuaksesi tulipalolta, sähköiskulta ja henkilövahingoilta, älä upota johtoa, pistokkeita tai uunin osia veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai tiskin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Käyttäessä laitetta kytke se suoraan pistorasiaan äläkä käytä jatkojohtoja tai muita sovittimia, koska tämä voi johtaa ylikuormitukseen.
- Valmistajan suosittelemattomien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vaaratilanteen tai loukkaantumisen.
- Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä tai ennen puhdistusta. Anna sen jäähtyä ennen osien irrottamista ja ennen puhdistamista.
- Irrottaaksesi laitteen virrasta käännä ajastimen säätönappi asentoon "OFF-0" ja irrota sitten pistoke. Pidä aina kiinni pistokkeesta irrottaaksesi, älä koskaan vedä johdosta.
- Ole erittäin varovainen, kun siirrät kuumaa öljyä tai ruokaa sisältävää laitetta.
- Älä peitä mitään uunin osaa metallilla tai kankaalla, sillä se voi aiheuttaa uunin ylikuumentumisen.
- Älä aseta mitään esineitä uunin päälle.
- Noudata äärimmäistä varovaisuutta, kun otat pellin uunista tai hävität kuumaa rasvaa tai muita kuumia nesteitä.

- Älä jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä puhdista uunin sisäpuolta metallisilla hankaussienillä, sillä ne voivat koskettaa sähköosia ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- Laitteeseen ei saa laittaa ylisuuria ruokia tai metalliastioita, koska ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun vaaran.
- Tulipalo voi syttyä, jos uuni on syttyvän materiaalin, kuten verhojen jne. peitossa tai lähellä. Älä säilytä mitään esineitä uunin päällä käytön aikana.
- On noudatettava äärimmäistä varovaisuutta, kun käytetään muusta kuin metallista tai uuninkestävästä lasista valmistettuja ruoanlaitto- tai leivonta-astioita.
- Varmista, ettei mikään kosketa uunin ylä- tai alavastuksia
- Älä laita uuniin mitään seuraavista materiaaleista: muovia, paperia tai muuta vastaavaa.
- Käytä aina suojaavia, eristettyjä uunikintaita, kun otat esineitä kuumasta uunista.
- Tässä laitteessa on karkaistu turvalasiovi. Lasi on tavallista lasia vahvempaa ja kestää paremmin rikkoutumista. Huomaa, että karkaistu lasi voi silti rikkoutua, erityisesti reunoilta. Vältä oven pinnan naarmuttamista tai reunojen naarmuttamista.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä käytä tätä uunia mihinkään muuhun kuin sen käyttö-tarkoitukseen.

TUOTEKATSAUS




- A. Kotelo
- B. Lämpötilan säätönappi
- C. Toiminnon säätönappi
- D. Lämpölevyjen säätönappi
- E. Ajastimen säätönappi
- F. Virran merkkivalo
- G. Uunin jalka
- H. Ovenkahva
- I. Oven lasi
- J. Alustan kahva
- K. Paistopelti
- L. Ritiä
- M. Vasen keittolevy
- N. Oikea keittolevy

*Kuvat saattavat poiketa todellisesta tuotteesta.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ennen kuin käytät mini-uunia ensimmäistä kertaa, muista:

- Lue kaikki käyttöoppaan ohjeet.
- Varmista, että uuni on irrotettu pistorasiasta ja että ajastimen säätönappi on asennossa "OFF-0".
- Pese kaikki tarvikkeet lämpimällä saippuavedellä.
- Kuivaa kaikki tarvikkeet huolellisesti ja laita ne sitten uuniin.
- Kytke uuni pistorasiaan, niin olet valmis käyttämään sitä.
- Kun uuni on koottu ensimmäistä kertaa, on suositeltavaa käyttää uunin korkeinta lämpötilaa (230 °C) toiminnolla  15 minuutin ajan, jotta pakkausjäätymät palavat pois. Tämä poistaa kaikki hajujäljet, joita esiintyy ensimmäisellä käyttökerralla.


Huom: Kun uunia käytetään ensimmäistä kertaa, uuni saattaa tuottaa hajua ja savua. Uuni polttaa ylimääräiset öljyt pois lämmityselementeistä ja tämä on normaalia.

Tutustu seuraaviin uunin toimintoihin ja lisävarusteisiin ennen ensimmäistä käyttöä:

Lämpötilan säätö: Valitse haluamasi lämpötila (90°C-230°C), se ohjaa vain uunin lämpötilaa.

Toiminnon ohjaus: Uunissa on neljä erilaista toimintoa erilaisiin tarkoituksiin.

Ylävastus () / Alavastus () / Molemmat vastukset () /

Molemmat vastukset ja kiertoilma ()

Keittolevyjen ohjaus: Keittolevyjen valintaa varten on kolme toimintosäädintä.

Pieni levy () / Iso levy () / Molemmat levyt ()

Ajastinohjaus: Aseta kypsennysaika enintään 60 minuuttiin. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun ajastin on kulunut loppuun, ja kello muistuttaa siitä. Jos haluat sammuttaa uunin manuaalisesti, käännä tämä nappi asentoon "OFF-0".

Virran merkkivalo: Syttyy kytkettäessä uuni päälle.

Paistopelti: Käytetään lihan, siipikarjan, kalan tai monien muiden ruokien paistamiseen tai paahtamiseen. Sitä voidaan käyttää myös tippa-alustana, johon kerätään rasvaa, öljyä ja nestettä, jotka tulevat paistettavasta ruoasta.

Ritilä: Paahtamiseen, leivontaan ja yleiseen ruoanlaittoon esimerkiksi padoissa ja pannuissa.

Uunin puhdistamisen helpottamiseksi on parasta olla käyttämättä ritilää yksinään, vaan yhdessä uunipellin kanssa murujen ja roiskeiden keräämiseksi.

KÄYTTÖ

Aseta uuni puhtaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.

- Varmista, että uunin ympärillä on riittävä ilmanvaihto.
- Varmista, että uuni on täysin kuiva ennen käyttöä.
- Uunia ei saa asettaa käsittelemättömälle puupinnalle.

Kytke uuni verkkovirtaan.

Parhaan tuloksen saat, kun esilämmität uunia 15 minuuttia 230 °C:ssa.



VARO: Uunin pinta kuumenee käytön aikana ja sen jälkeen. Älä kosketa pintaa pitääksesi kätesi turvassa.

Ole aina erittäin varovainen poistaessasi uunivuokaa, ritilää tai muita kuumia astioita kuumasta uunista. Käytä aina telineen kahvaa tai uunikinnasta poistaessasi kuumia esineitä uunista.

Paisto-ohje (ylävastus)


1. Aseta paistopelti ylimpään asentoon.
2. Aseta kypsennettävä ruoka uunipellille ja sulje uunin luukku.
3. Käännä toiminnon säätönappi kohtaan .
4. Käännä lämpötilan säätönappi haluttuun lämpötilaan.
5. Käännä ajastimen säätönappi haluttuun kypsennysaikaan.
6. Kun paistoaika on päättynyt, kello soi merkiksi paistamisen päättymisestä.

Käännä toiminnon säätönappi asentoon OFF (pois päältä)


- Ennen kuin asetettu kypsennysaika on saavutettu, voit myös kääntää ajastimen säätönupin asentoon "OFF-0" kypsennyksen lopettamiseksi.

Paisto-ohje (alavastus)

1. Aseta ritilä alimmalle tai keskimmäselle tasolle.
 - Ritilöiden Sijoittaminen:
Leivonnaiset - käytä alinta ja keskimmäistä tasoa
Kerroskakut - käytä vain alinta tasoa (paista yksi kerrallaan).
Piiraat - Käytä alinta ja keskimmäistä tasoa.
2. Aseta ruoka ritilälle ja sulje uunin luukku.
 - Ruoka on asetettava mahdollisimman lähelle alemmaa lämmityselementtiä kuitenkin koskettamatta sitä.
 - Sivele ruoka halutessasi kastikkeilla tai öljyllä.

3. Käännä toiminnon säätönappi asentoon .
4. Käännä lämpötilan säätönappi haluttuun lämpötilaan.
5. Käännä ajastimen säätönappi haluttuun kypsennysaikaan.
6. Kun paisto on valmis, kello soi ilmaisten paistoaajan päättymisen. Käännä toiminnon säätönappi asentoon OFF (pois päältä)
 - Ennen kuin asetettu kypsennysaika on saavutettu, voit myös kääntää ajastimen säätönupin asentoon "OFF-0" kypsennyksen lopettamiseksi.


Paisto-ohje (molemmat vastukset)

1. Aseta ritilä tai paistovuoka haluttuun asentoon.
2. Aseta paahdettava ruoka ritilälle tai uunipellille ja sulje uunin luukku.
3. Käännä toiminnon säätönappi kohtaan .
4. Käännä lämpötilan säätönappi haluttuun lämpötilaan.
5. Käännä ajastimen säätönappi haluttuun kypsennysaikaan.
6. Kun paistoaika on päättynyt, kello soi paistojakson päättymisen merkiksi. Käännä toiminnon säätönappi asentoon OFF (pois päältä)
 - Ennen kuin asetettu kypsennysaika on saavutettu, voit myös kääntää ajastimen säätönupin asentoon "OFF-0" kypsennyksen lopettamiseksi.

Molemmat vastukset + Kiertoilma

Tässä kypsennystoiminnossa yhdistyvät puhaltimen avulla tapahtuva kuumen ilman liike ja paistaminen.

Tuuletin kierrättää ilmaa hellävaraisesti ruoan jokaiseen kohtaan, jolloin ruoka ruskistuu ja rapeutuu nopeasti ja kosteus ja maku säilyvät.

1. Aseta leivinpelti keskitasoon.
2. Aseta kypsennettävä ruoka uunipellille ja sulje uunin luukku.
3. Käännä toiminnon säätönappi asentoon .
4. Käännä lämpötilan säätönappi haluttuun lämpötilaan.
5. Käännä ajastimen säätönappi haluttuun kypsennysaikaan.
6. Kun paistoaika on päättynyt, kello soi paistojakson päättymisen merkiksi. Käännä toiminnon säätönappi asentoon OFF (pois päältä)
 - Ennen kuin asetettu kypsennysaika on saavutettu, voit myös kääntää ajastimen säätönupin asentoon "OFF-0" kypsennyksen lopettamiseksi.

*****KATSO RESEPTIKIRJASTA ERILAISTEN RUOKIEN PAISTO-OHJEET. *****

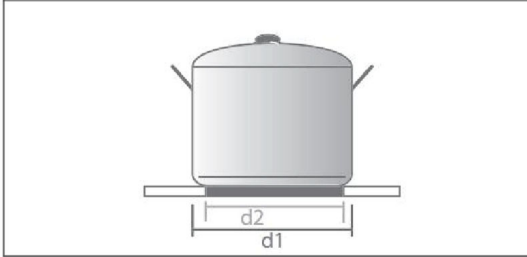
Keittolevyjen käyttö ja hoito

Oikeat keittoastiat

Vaurioriski!

Vääränlainen käyttö voi vahingoittaa laitetta tai keittiövälineitä.

- Kiinteät levyt voivat vaurioitua, jos niitä käytetään ilman keittoastioita tai tyhjiällä keittoastioilla.



Paras keittoastia on sähkölevyille tarkoitettu keittoastia

- joka vastaa kiinteiden levyjen kokoa. Halkaisija d_1 ilmoittaa aina kattilan tai pannun koon. Levyn halkaisija d_2 on aina noin 2 cm pienempi.
- joissa on riittävän paksu pohja, esim. emaloitunut teräs pannut, joiden paksuus on 2-3 mm, ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut pannut, joiden paksuus on 4-6 mm.
- Käytä vain astioita, joiden pohja on puhdas ja kuiva. Näin estetään kiinteiden levyjen vaurioituminen.

Sinun ei pitäisi käyttää:

- Painautuneet tai kolhiintuneet pannut
- Pannut, joissa on karkea pohja
- Pannut, joissa on kaareva pohja
- Pinnoitetut keittoastiat, jotka ovat sisältä naarmuuntuneita.

Pieni levy: ()


1. Aseta oikea keittoastia ruoan kanssa pienelle kiinteälle levyille (teho 500 W).
2. Käännä keittolevyjen säädin asentoon .

 - Jos haluat käyttää myös uunia, voit kääntää lämpötilan säätönupin ja toiminnon säätönupin haluamaasi asentoon ruoanvalmistustarpeiden mukaan.


3. Käännä ajastimen säätönuppi haluttuun kypsennysaikaan.
4. Kun kypsennys on valmis, kello soi merkiksi kypsennysjakson päättymisestä. Käännä keittolevyjen säätönuppi asentoon OFF (pois päältä).

 - Ennen kuin asetettu kypsennysaika on saavutettu, voit myös kääntää ajastimen säätönupin asentoon "OFF-0" kypsennyksen lopettamiseksi.

Iso levy: (●○)

1. Aseta oikea keittoastia ja ruoka suurelle kiinteälle levyille (teho 1000 W).
2. Käännä keittolevyjen säädin asentoon 
 - Jos haluat käyttää myös uunia, voit kääntää lämpötilan säätönupin ja toiminnon säätönupin haluamaasi asentoon ruoanvalmistustarpeiden mukaan.
3. Käännä ajastimen säätönuppi haluttuun kypsennysaikaan.
4. Kun kypsennys on valmis, kello soi merkiksi kypsennysjakson päättymisestä. Käännä keittolevyjen säätönuppi asentoon OFF (pois päältä).
 - Ennen kuin asetettu kypsennysaika on saavutettu, voit myös kääntää ajastimen säätönupin asentoon "OFF-0" kypsennyksen lopettamiseksi.

Molemmat levyt: (●●)

1. Aseta oikea keittoastia ruoan kanssa isolle kiinteälle levyille (teho 1000 W) ja pienelle kiinteälle levyille (teho 500 W).
2. Käännä keittolevyjen säädin asentoon 
 - Jos haluat käyttää myös uunia, voit kääntää lämpötilan säätönupin ja toiminnon säätönupin haluamaasi asentoon ruoanvalmistustarpeiden mukaan.
3. Käännä ajastimen säätönuppi haluttuun kypsennysaikaan.
4. Kun kypsennys on valmis, kello soi merkiksi kypsennysjakson päättymisestä. Käännä keittolevyjen säätönuppi asentoon OFF (pois päältä).
 - Ennen kuin asetettu kypsennysaika on saavutettu, voit myös kääntää ajastimen säätönupin asentoon "OFF-0" kypsennyksen lopettamiseksi.

VAROITUS

Palovammojen vaara!

Kiinteät levyt kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana ja pysyvät kuumina myös sammuttamisen jälkeen.

■ Anna kiinteiden levyjen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.

Älä upota laitetta veteen.

Puhdista uunin ja luukun sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen ja kuivaa huolellisesti.

Pese kaikki tarvikkeet lämpimällä saippuavedellä sienellä tai liinalla. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

Älä koskaan käytä hankaavia tai kemiallisia puhdistusaineita.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on puhdistettava säännöllisesti, jotta vältetään ristikontaminaatio erityyppisistä elintarvikkeista; kostean liinan käyttö on suositeltavaa, kun käsitellään elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia pintoja. Oikeaa elintarvikehygieniä käytäntöä on aina noudatettava, jotta vältetään ruokamyrkytyksen tai ristikontaminaation mahdollisuus.

Älä käytä höyrypuhdistinta tai painepesuria keittolevyjen puhdistamiseen. Höyry voi päästä halkeamien kautta keittotason jännitteisiin sähkökomponentteihin ja aiheuttaa oikosulun.

Kuivaa kaikki osat ja pinnat huolellisesti ennen käyttöä.
Varmista, että kaikki osat ja pinnat ovat täysin kuivia ennen laitteen kytkemistä.

TEKNISET TIEDOT

Malli: POM05046CIB

Nimellisjännite: 220-240V~, 50-60Hz

Nimellisteho: 3300W

ENERGIANKULUTUS

Tuotetiedot tehonkulutuksesta ja enimmäisajasta, joka tarvitaan sovellettavan tehonsäästötilan saavuttamiseen.

Pois päältä -tila	<0.3W
-------------------	-------

Valmiustila	EI
-------------	----

Enimmäisaika, joka tarvitaan, jotta uuni saavuttaa automaattisesti sovellettavan tehonsäästötilan.

Heti sen jälkeen, kun virtakytkin on käännetty OFF-asentoon.

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

Power Norjassa:
<https://www.power.no/kundeservice/>
P: 21 00 40 00

Power Tanskassa:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
P: 70 33 80 80

Punkt 1 Tanskassa:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Power Suomessa:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 0305 0305

Power Ruotsissa:
<https://www.power.se/kundservice/>
P: 08 517 66 000

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

LÆS FØLGENDE SIKKERHEDSADVARSLER OG INSTRUKTIONERNE OMHYGGELIGT, FØR APPARATET TAGES I BRUG. BEHOLD BRUGSVEJLEDNINGEN TIL FREMTIDIG REFERENCE.

Advarsler

- Apparatet er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder, som f.eks.:
 - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser;
 - på gårde;
 - af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - i bed & breakfast-miljøer.
- Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dens serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer, for at undgå fare.
- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år. Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden må kun bruge apparatet under opsyn, eller når de er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges og de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet.
Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
- Apparatets låge og yderside kan blive varme under brug.

- Bagsiden på apparatet skal placeres mod en væg.
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af gas- eller elbrændere eller opvarmet ovn eller miniovn.
- Undgå, at røre de varme overflader.



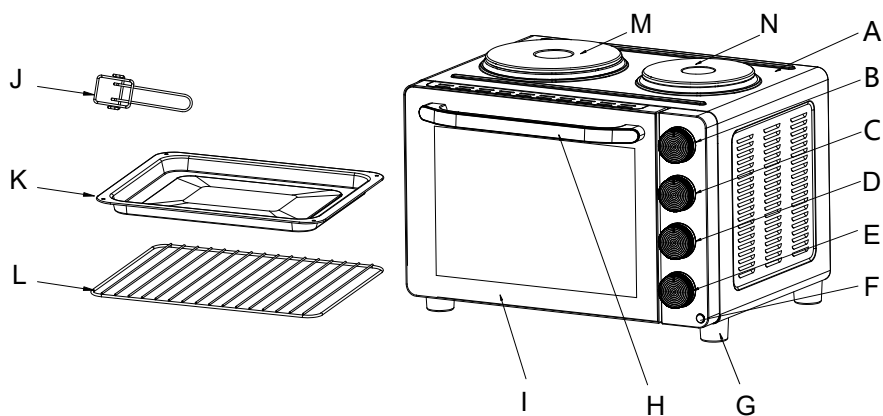
- Forsigtig: Varm overflade.
Overfladerne bliver meget varme under brug.

Sikkerhedsoplysninger

- For at beskytte mod brand, elektriske stød og personskader, må ledningen, stikket eller andre dele af ovnen ikke puttes i vand eller andre væsker.
- Undgå, at ledningen hænger ud over bordkanten og undgå, at den kommer i kontakt med varme overflader.
- Under brug af dette apparat, skal stikket altid sluttes direkte til stikkontakten. Brug ikke en forlængerledning eller andre adaptere, da dette kan overbelaste apparatet.
- Brugen af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan være farligt og kan føre til skader.
- 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.
- For at afbryde apparatet, skal du først sætte timer-knappen på "OFF-0 (SLUK-0)" og derefter trække stikket ud. Træk altid i selve stikket. Træk aldrig i ledningen.
- Vær meget forsigtig, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller mad.
- Ingen af apparatets dele må tildækkes af metal eller klude, da dette kan overophede ovnen.
- Der må ikke placeres nogen genstande på ovnen.
- Vær meget forsigtig, når du tager bakken ud eller bortskaffer varmt fedt eller andre varme væsker.

- Apparatet må ikke efterlades uden opsyn, når det bruges.
- Ovnens inderside må ikke rengøres med ståluld, da det kan berøre de elektriske dele, hvilket udgør en risiko for elektrisk stød.
- For store fødevarer eller metalredskaber må ikke sættes i apparatet, da de kan føre til brand eller risiko for elektrisk stød.
- Hvis ovnen er tildækket af eller sættes i nærheden af brandbart materiale, såsom gardiner, gardiner og lignende, kan det føre til brand. Der må ikke placeres nogen på ovnen, når den er i brug.
- Du skal være ekstremt forsigtig, når du bruger køkkenbeholdere, der er lavet af andre materialer end metal eller ovnsikker glas.
- Sørg for, at ingenting rører elementerne foroven og forneden i ovnen.
- Følgende materialer må ikke komme i ovnen: Plast, papir eller lignende.
- Brug altid beskyttende, isolerede ovnhandsker, når du sætter genstande i en varm ovn og tager dem ud.
- Dette apparat har en hærdet og sikker glaslåge. Glasset er stærkere end almindeligt glas og mere modstandsdygtigt over for brud. Vær opmærksom på, at hærdet glas stadig kan gå i stykker, især på kanterne. Undgå at ridse lågeoverfladen eller hakke kanterne.
- Børn skal være under opsyn for, at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke bruges udendørs.
- Dette produkt må ikke bruges til andet end dets tiltænkte formål.

PRODUKTOVERSIGT




- A. Kabinet
- B. Knap til indstilling af temperaturen
- C. Knap til indstilling af funktionen
- D. Knap til indstilling af kogepladerne
- E. Knap til indstilling af tiden
- F. Strømindikator
- G. Ovn-fod
- H. Lågehåndtag
- I. Lågeglas
- J. Bakkehåndtag
- K. Bageplade
- L. Rist
- M. Venstre kogeplade
- N. Højre kogeplade

*Billederne er muligvis ikke ens med det faktiske produkt.

FØR FØRSTE BRUG

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




- Læse alle instruktionerne i vejledningen.
- Sørg for at ovnen er afbrudt fra stikkontakten, og at timer-knappen står på "OFF-0" (SLUK-0).
- Alt tilbehøret skal vaskes i varmt sæbevand.
- Tør alt tilbehøret grundigt af, og sæt det i ovnen igen.
- Slut ovnen til stikkontakten, hvorefter den er klar til brug.
- Når ovnen er sat op, anbefales det at bruge den på den højeste temperatur (230°C) på funktionen  i 15 minutter, så emballageresterne brændes af. Dette fjerner alle lugte, der opstår ved første brug.

Bemærk venligst: Når ovnen bruges for første gang, kan den lugte og ryge lidt. Ovnen brænder olieresterne på varmeelementerne af. Dette er normalt.

Gør dig bekendt med følgende ovnfunktioner og tilbehør, før ovnen tages i brug:



Temperaturindstilling: Vælg den ønskede temperatur (90°C-230°C). Denne kan bruges kun til ovntemperaturen.

Funktionsindstilling: Ovnen har fire funktioner, der kan bruges i henhold til dine behov.

Varme foroven () / Varme forneden () / Varme foroven og forneden () /

Varme foroven og Forneden og Konvektion ()

Indstilling Af Kogepladerne: Ovnen har tre funktionsknapper til valg af kogepladerne.

Lille kogeplade () / Stor kogeplade () / Begge kogeplader ()

Timerindstilling: Timeren kan sættes på op til 60 minutter. Ovnen slukker automatisk, når tiden er gået og en klokke ringer. For at slukke ovnen manuelt, skal du sætte denne knap på "OFF-0" (SLUK-0).

Strømindikator: Denne indikator lyser, når ovnen tændes.

Bageplade: Til brug ved grilning og ristning af kød, fjerkræ, fisk og andre fødevarer. Den kan også bruges som spildbakke til at opsamle fedt, olie og væske fra mad, der tilberedes med grillspyd.

Rist: Beregnet til brødristning, bagning og general tilberedelse i kasseroller og standard pander.

For at gøre rengøringen nemmere, anbefales det at bruge en bageplade under risten til krummer og dryp.

BRUG

Apparatet skal placeres på en ren, plan og varmebestandig overflade.

- Sørg for, at der er nok ventilation omkring ovnen.
- Sørg for, at ovnen er helt tør før brug.
- Ovnen må ikke placeres på ubehandlede træoverflader.

Tilslut ovnen.

For at opnå det bedste resultat, skal du forvarme ovnen i 15 minutter på 230 °C.



FORSIGTIG: Ovnens overflade bliver varm under og efter brug. Hold dine hænder væk fra ovnens overflader.


Vær altid meget forsigtig, når du fjerner bagepladen, risten eller nogen andre varme beholdere fra en varm ovn. Brug altid risthåndtaget eller en ovnhandske, når du fjerner varme genstande fra ovnen.

Sådan griller du fødevarer (Varme Foroven)


1. Sæt bagepladen øverst i ovnen.
 2. Læg maden, der skal tilberedes, på bagepladen, og luk ovnlågen.
 3. Stil funktionsknappen på .
 4. Stil temperaturknappen på den ønskede temperatur.
 5. Stil timer-knappen på den ønskede tilberedningstid.
 6. Når maden er tilberedt, ringer en klokke for at vise at maden er tilberedt. Sluk funktionsknappen.
- Før den indstillede tilberedningstid er gået, kan du også slukke timerknappen for at afslutte tilberedningen.

Sådan bager du fødevarer (Varme Forneden)

1. Sæt risten på det nederste eller midterste hylde.
 - Placering af Ristene:
 - Kiks – Brug den nederste og midterste hylde.
 - Lagkager – Brug kun den nederste hylde (bag kun én kage ad gangen).
 - Tærter – Brug den nederste og midterste hylde.
2. Læg maden på risten og luk ovnlågen.
 - Maden skal placeres så tæt som muligt på det nederste varmeelement uden at røre det.
 - Smør maden med saucer eller olie efter ønske.

3. Stil funktionsknappen på .
4. Stil temperaturknappen på den ønskede temperatur.
5. Stil timer-knappen på den ønskede tilberedningstid.
6. Når maden er tilberedt, ringer en klokke for at vise at maden er tilberedt. Sluk funktionsknappen.
 - Før den indstillede tilberedningstid er gået, kan du også slukke timerknappen for at afslutte tilberedningen.


Sådan rister du fødevarer (Varme foroven og forneden)

1. Placer risten eller bagepladen i den ønskede hylde.
2. Læg maden, der skal ristes, på risten eller bagepladen, og luk ovnlågen.
3. Stil funktionsknappen på .
4. Stil temperaturknappen på den ønskede temperatur.
5. Stil timer-knappen på den ønskede tilberedningstid.
6. Når maden er tilberedt, ringer en klokke for at vise at maden er tilberedt. Sluk funktionsknappen.
 - Før den indstillede tilberedningstid er gået, kan du også slukke timerknappen for at afslutte tilberedningen.

Varme foroven og forneden + Konvektion

Denne tilberedningsfunktion bruger både ristefunktionen og varmluft ved brug af en ventilator.

Ventilatoren giver en luftstrøm omkring maden, så den brunes hurtigere og bliver sprød med god smag.

1. Sæt bagepladen i midten.
2. Læg maden, der skal tilberedes, på bagepladen, og luk ovnlågen.
3. Stil funktionsknappen på .
4. Stil temperaturknappen på den ønskede temperatur.
5. Stil timer-knappen på den ønskede tilberedningstid.
6. Når maden er tilberedt, ringer en klokke for at vise at maden er tilberedt. Sluk funktionsknappen.
 - Før den indstillede tilberedningstid er gået, kan du også slukke timerknappen for at afslutte tilberedningen.

*****DU KAN SE ALLE TILBEREDNINGSTRINENE I OPSKRIFTEN.*****

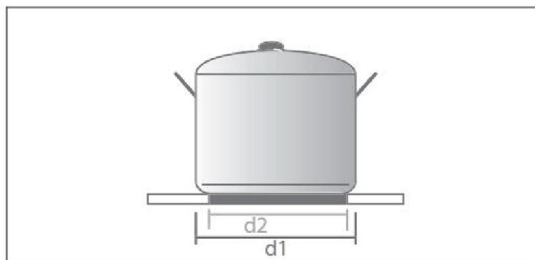
Brug og pleje af kogepladerne

Det rigtige køkkenudstyr

Risiko for skader!

Forkert brug kan beskadige apparatet eller køkkenudstyret.

- Kogepladerne kan gå i stykker, hvis de bruges uden køkkenudstyr eller med et tomt køkkenudstyr.



Det bedste køkkenudstyr er udstyr, der er beregnet til elektriske kogeplader

- der passer til kogepladernes størrelse. Diameteren d_1 vises altid som størrelsen på gryden eller panden. Bundens diameter d_2 er altid ca. 2 cm mindre.
- Med en bund, der er tyk nok, f.eks. emaljerede stålpanter med en bundtykkelse på 2-3 mm og rustfri stålpanter med en bundtykkelse på 4-6 mm.
- Brug kun gryder med en ren og tør bund. På denne måde beskadiges kogepladerne ikke.

Du må ikke bruge:

- Bulede eller forslæde panter
- Panter med ru bund
- Panter med buet bund
- Belagt køkkenudstyr, der er ridset indvendigt.


Lille tallerken: (○●)

1. Placer det rigtige køkkenudstyr med mad på den lille solide tallerken (styrke 500 W).
2. Sæt kogepladen på (○●).


 - Hvis du også skal bruge ovnen, kan du sætte temperaturknappen og funktionsknappen på den ønskede indstilling i henhold til maden, der tilberedes.

3. Stil timer-knappen på den ønskede tilberedningstid.
4. Når maden er tilberedt, ringer en klokke for at vise at maden er tilberedt. Sluk kogepladerne.
 - Før den indstillede tilberedningstid er gået, kan du også slukke timerknappen for at afslutte tilberedningen.

Stor tallerken: (●○)

1. Placer det rigtige køkkenudstyr med mad på den store solide tallerken (styrke 1000W).
2. Sæt kogepladen på .
 - Hvis du også skal bruge ovnen, kan du sætte temperaturknappen og funktionsknappen på den ønskede indstilling i henhold til maden, der tilberedes.
3. Stil timer-knappen på den ønskede tilberedningstid.
4. Når maden er tilberedt, ringer en klokke for at vise at maden er tilberedt. Sluk kogepladerne.
 - Før den indstillede tilberedningstid er gået, kan du også slukke timerknappen for at afslutte tilberedningen.

Begge tallerkner: (●●)

1. Placer det rigtige køkkenudstyr med mad på den store solide tallerken (styrke 1000W) og på den lille tallerken (styrke 500 W).
2. Sæt kogepladen på .
 - Hvis du også skal bruge ovnen, kan du sætte temperaturknappen og funktionsknappen på den ønskede indstilling i henhold til maden, der tilberedes.
3. Stil timer-knappen på den ønskede tilberedningstid.
4. Når maden er tilberedt, ringer en klokke for at vise at maden er tilberedt. Sluk kogepladerne.
 - Før den indstillede tilberedningstid er gået, kan du også slukke timerknappen for at afslutte tilberedningen.

FORSIGTIG

Risiko for forbrændinger!

Kogepladerne bliver meget varme under brug, og de forbliver varme et godt stykke tid efter de slukkes.

■ Lad tallerknerne køle helt ned, før de rengøres.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Træk altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle ned, før det rengøres.

Apparatet må ikke nedsænkes i vand.

Efter hver brug skal ovnens og lågens yder- og inderside rengøres med en fugtig klud, og tør dem derefter grundigt af.

Vask alt tilbehør i varmt sæbevand med en svamp eller en klud. Skyl dem og tør dem grundigt af.

Brug aldrig slibende eller kemiske rengøringsmidler.

Overflader, der er i kontakt med fødevarer, kan regelmæssigt rengøres, så du undgår krydskontaminering fra forskellige slags fødevarer. Det anbefales at bruge en fugtig klud til håndtering af overflader, der kommer i kontakt med fødevarer. Følg altid en ordentlig hygiejnepraksis, så du undgår muligheden for madforgiftning/krydskontaminering.

Kogepladerne må ikke rengøres med en damprenser eller en trykrenser. Dampen kan trænge ind i sprækkerne og ind i de spændingsførende elektriske dele i kogepladerne, hvilket kan føre til en kortslutning.

Alle dele og overflader skal tørres grundigt af inden brug.
Sørg for at alle dele og overflader er helt tørre, før apparatet tilsluttes.

SPECIFIKATIONER

Model: POM05046CIB

Nominel spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Nominel effekt: 3300W

ENERGIFORBRUG

Produktoplysninger om strømforbrug og maksimal tid for opnåelse af relevant tilstand for lav strøm.

Slukket tilstand	<0.3W
------------------	-------

Standbytilstand	NEJ
-----------------	-----

Den nødvendige maksimale tid for at ovnen automatisk når den relevante tilstand for lav strøm eller betingelse.

Straks efter at afbryderen blev sat på OFF.

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

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

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

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundeservice/>
T: 08 517 66 000

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS IGENOM FÖLJANDE SÄKERHETSVARNINGAR OCH INSTRUKTIONER NOGA INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN, OCH SPARA BRUKSANVISNINGEN FÖR FRAMTIDA BEHOV.

Varningar

- Den här apparaten är avsedd för användning i hushåll och liknande användningsområden, exempelvis:
 - personalkök i butiker, på kontor och andra arbetsplatser;
 - gårdshotell;
 - av gäster på hotell, motell och andra former av boendemiljöer;
 - B&B-miljöer.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller av motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.
- Apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt. Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap får använda apparaten under tillsyn eller om de får anvisningar om hur man använder den och är medveten om riskerna. Barn får inte leka med maskinen. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn under 8 år och utan tillsyn.
- Håll produkten och dess strömsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Luckan eller utsidan kan bli mycket varma när apparaten är i drift.

- Apparatens baksida ska placeras mot en vägg.
- Placera inte apparaten i eller i närheten av het gas, elektrisk spis eller i en upphettad ugn eller miniugn.
- Rör inte heta ytor.



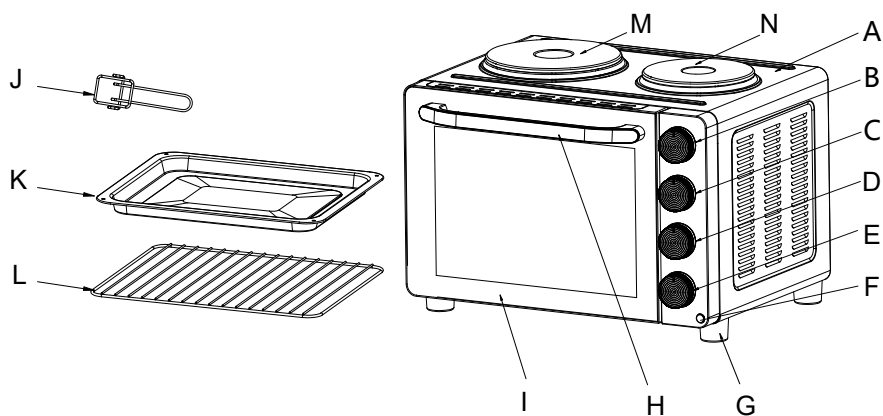
- **Försiktighet: Het Yta**
Ytorna kan bli heta under användning.

Säkerhetsinformation

- För att skydda mot eld, elektriska stötar och personskada, ska inte sladden, kontakterna och eller någon del av ugnen sänkas ned i vatten eller andra vätskor.
- Låt inte strömsladden hänga över kanten på ett bord eller bänkskiva eller vidröra heta ytor.
- Sätt apparatens kontakt direkt i ett vägguttag, inte via förlängningsladdar eller andra adaptrar, eftersom det kan orsaka överbelastning.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan utgöra fara eller orsaka personskador.
- Koppla bort enheten från elnätet när den inte används och före rengöring. Vänta tills apparaten svalnat innan delar sätts på eller tas av och innan apparaten rengörs.
- För att koppla ifrån, ställ tidinställningsknappen på "OFF-0" (AV-0), och dra därefter ur kontakten. Håll alltid i kontakten när den ska dras ur, aldrig i sladden.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller mat.
- Täck inte över någon del av ugnen med metall eller tyg, eftersom ugnen kan överhettas.
- Placera ingenting på ugnen.
- Var väldigt försiktig när du ska ta ut en plåt eller hälla av hett fett eller andra heta vätskor.

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är igång.
- Rengör inte ugnens insida med stålull, eftersom det kan vidröra elektriska delar och orsaka elektriska stötar.
- Placera inte stora livsmedel eller redskap av metall i ugnen, eftersom de kan orsaka eldsvåda eller risk för elektriska stötar.
- En eldsvåda kan inträffa om man täcker över ugnen eller placerar den i närheten av lättantändliga material, som gardiner, draperier osv. Förvara inget föremål ovanpå ugnen när den används.
- Extrem försiktighet bör iakttas när man använder tillagnings- eller bakkärl av andra material än metall eller ugnsfast glas.
- Se till att inget vidrör de övre eller undre elementen i ugnen.
- Placera inte något av följande material i ugnen: plast, papper eller liknande.
- Använd alltid skyddande isolerad ugnsvantar när du sätter in eller tar ut något ur ugnen.
- Denna ugn har en lucka av härdat säkerhetsglas. Glaset är starkare än vanligt glas och är mer motståndskraftigt mot att gå sönder. Var medveten om att härdat glas ändå kan gå sönder, speciellt runt kanterna. Undvik att repa luckans yta eller göra hack i kanterna.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd inte utomhus.
- Använd inte den här ugnen för något annat ändamål än den är avsedd för.

PRODUKTÖVERSIKT




- A. Hölje
- B. Temperaturknapp
- C. Funktionsknapp
- D. Knapp för kokplattor
- E. Tidinställningsknapp
- F. Strömindikatorlampa
- G. Fot
- H. Luckhandtag
- I. Luckglas
- J. Handtag för plåtar/galler
- K. Braspanna
- L. Galler
- M. Vänster kokplatta
- N. Höger kokplatta

*Illustrationerna kan avvika från den faktiska produkten.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder din miniugn första gången måste du:

- Läsa alla instruktionerna i handboken.
- Kontrollera att ugnen är urkopplad och termostaten står i läge "OFF-0" (AV-0).
- Diska tillbehören i med varmt vatten och diskmedel.
- Torka alla tillbehör och sätta tillbaka dem i ugnen.
- Sätt i ugnens kontakt i vägguttaget, och det är bara att börja använda.
- När du sätter ihop ugnen första gången, bör den köras på högsta temperaturen (230 °C) på funktionen  i 15 minuter för att bränna bort förpackningsrester. Det tar bort alla spår av lukt som uppträder vid första användningen.


OBS: När ugnen används för första gången, kan de avge lukt och rök. Ugnen bränner bort fettrester på värmeelementen, vilket är normalt.

Bekanta dig med följande ugnsfunktioner innan första användningen:



Temperaturkontroll: Välj en temperatur (90 °C-230 °C), vilket bara styr ugnstemperaturen.

Funktionskontroll: Det finns fyra funktionskontroller beroende på dina tillagningsbehov.

Övervärme () / Undervärme () / Över- och Undervärme () /

Över- och Undervärme + Varmluft ()

Reglage för Kokplattor: Det finns tre funktionskontroller för att välja kokplattorna.

Liten platta () / Stor platta () / Båda plattorna ()

Tidinställningsknapp: Ställ in tillagningstiden upp till 60 minuter. Ugnen stängs automatiskt av när tiden är slut, och en ljudsignal ljuder som påminnelse. För att stänga av ugnen manuellt, vrid knappen till läget "OFF-0" (AV-0).

Strömindikatorlampa: Den tänds är ugnen startas.

Braspanna: Använd för att steka eller grilla kött, fågel, fisk eller andra livsmedel. Den kan även användas som droppbricka för att samla upp fett, olja och vätska som kommer från livsmedel som tillagas roterande.

Galler: För att rosta, baka och vanlig tillagning i skålar och vanliga fat.

För att rengöringen ska gå lättare är det bäst att inte använda gallret på egen hand, utan använda en extra braspanna under för att samla upp smulor och droppar.

ANVÄNDNING

Placera ugnen på en ren, jämn och värmetålig yta.

- Kontrollera att det finns tillräcklig ventilation runt ugnen.
- Kontrollera att ugnen är helt torr innan den används.
- Ugnen ska inte placeras på en yta av obehandlat trä.

Anslut ugnen.

För bästa resultat bör ugnen förvärmas i på 230 °C i 15 minuter.



FÖRSIKTIGHET: Ugnens utsida blir het under och efter användning. Skydda händerna genom att inte ta på utsidan.


Var alltid väldigt försiktig när bakplåten, gallret och heta behållare ska tas ut ur den varma ugnen. Använd alltid handtaget eller en grillvante när du ska ta ut heta föremål ur ugnen.

Hur man steker (Övervärme)


1. Placera braspannan i översta läget.
 2. Placera maten som ska tillagas på braspannan och stäng ugnsluckan.
 3. Vrid funktionsknappen till .
 4. Vrid temperaturknappen till önskad temperatur.
 5. Vrid tidinställningsknappen till önskad tillagningstid.
 6. När stekningen är klar hörs en ljudsignal som betyder att stekprogrammet är slut. Vrid funktionsknappen till OFF (AV).
- Innan den inställda tillagningstiden har gått ut kan du även vrida tidinställningsknappen till läget "OFF-0" (AV-0) för att avsluta tillagningen.

Hur man bakar (Undervärme)

1. Placera gallret på den nedersta eller mellersta falsen.
 - Placera Gallren:
 - Kakor - Använd den nedersta eller mellersta falsen.
 - "Lager-på-lager-tårta" - Använd endast den nedersta falsen (baka en åt gången).
 - Pajer - Använd den nedersta eller mellersta falsen.
2. Placera maten på gallret och stäng ugnsluckan.
 - Maten ska placeras så nära elementet som möjligt utan att röra vid det.
 - Pensla maten med sås eller olja, om så önskas.


3. Vrid funktionsknappen till .
4. Vrid temperaturknappen till önskad temperatur.
5. Vrid tidinställningsknappen till önskad tillagningstid.
6. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal som betyder att bakprogrammet är slut. Vrid funktionsknappen till OFF (AV).
 - Innan den inställda tillagningstiden har gått ut kan du även vrida tidinställningsknappen till läget "OFF-0" (AV-0) för att avsluta tillagningen.

Hur man Grillar (Över- och undervärme)

1. Placera gallret eller braspannan på önskad plats.
2. Placera maten som ska grillas på gallret och stäng ugnsluckan.
3. Vrid funktionsknappen till .
4. Vrid temperaturknappen till önskad temperatur.
5. Vrid tidinställningsknappen till önskad tillagningstid.
6. När grillningen är klar hörs en ljudsignal som betyder att grillprogrammet är slut. Vrid funktionsknappen till OFF (AV).
 - Innan den inställda tillagningstiden har gått ut kan du även vrida tidinställningsknappen till läget "OFF-0" (AV-0) för att avsluta tillagningen.

Över- och undervärme + Varmluft

Denna tillagningsfunktion kombinerar varmluft med en fläkt med grillfunktionen. Fläkten fördelar försiktigt luften jämnt över hela maten, bryner snabbt, gör den knaprig och förseglar smak och fukt.

1. Placera braspannan i mellersta falsen.
2. Placera maten som ska tillagas på braspannan och stäng ugnsluckan.
3. Vrid funktionsknappen till .
4. Vrid temperaturknappen till önskad temperatur.
5. Vrid tidinställningsknappen till önskad tillagningstid.
6. När grillningen är klar hörs en ljudsignal som betyder att grillprogrammet är slut. Vrid funktionsknappen till OFF (AV).
 - Innan den inställda tillagningstiden har gått ut kan du även vrida tidinställningsknappen till läget "OFF-0" (AV-0) för att avsluta tillagningen.

*****ALLA TILLAGNINGSPROCEDURER, SE DIN EGEN RECEPTBOK.*****

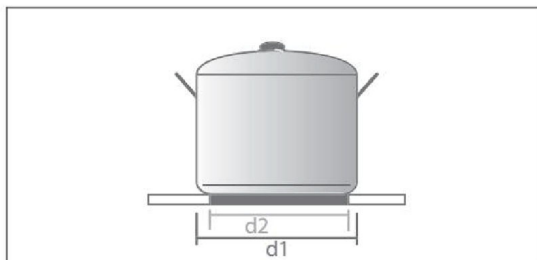
Använda och sköta kokplattorna

Välja rätt kokkärl

Risk för skador!

Felaktig användning kan skada apparaten eller köksredskapen.

■ Kokplattorna kan skadas om de används utan kokkärl eller med tomma kokkärl.



Bäst är att använda kokkärl för elektriska spisar

- som motsvarar storleken på kokplattorna. Diameter d_1 anges alltid som storleken på grytan eller pannan. Bottendiameter d_2 är alltid ungefär 2 cm mindre.
- med tillräcklig bottentjocklek, t.ex. kokkärl av emaljerat stål som är 2-3 mm tjocka och kokkärl av rostfritt stål som är 4-6 mm tjocka.
- Använd enbart kokkärl med ren och torr undersida. Det förhindrar skador på kokplattorna.


Använd inte:

- Buckliga eller illa tilltygade kokkärl
- Kokkärl med grov undersida
- Kokkärl med kupad undersida
- Kokkärl med innerbeläggning som är repad.

Liten platta: (○●)

1. Placera rätt kokkärl med mat på den lilla kokplattan (effekt 500 W).
2. Vrid knappen för kokplattorna till (○●).
 - Om du vill använda ugnen samtidigt, kan du vrida temperaturknappen och funktionsknappen till önskat läge beroende på tillagningsbehovet.
3. Vrid tidinställningsknappen till önskad tillagningstid.
4. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal som betyder att tillagningsprogrammet är slut. Vrid knappen för kokplattorna till OFF (AV).
 - Innan den inställda tillagningstiden har gått ut kan du även vrida tidinställningsknappen till läget "OFF-0" (AV-0) för att avsluta tillagningen.

Stor platta: ()


1. Placera rätt kokkärl med mat på den stora kokplattan (effekt 1 000 W).
2. Vrid knappen för kokplattorna till .

 - Om du vill använda ugnen samtidigt, kan du vrida temperaturknappen och funktionsknappen till önskat läge beroende på tillagningsbehovet.

3. Vrid tidinställningsknappen till önskad tillagningstid.
4. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal som betyder att tillagningsprogrammet är slut. Vrid knappen för kokplattorna till OFF (AV).

 - Innan den inställda tillagningstiden har gått ut kan du även vrida tidinställningsknappen till läget "OFF-0" (AV-0) för att avsluta tillagningen.

Båda plattorna: ()

1. Placera rätt kokkärl med mat på den stora kokplattan (effekt 1 000 W) och den lilla kokplattan (effekt 500 W).
2. Vrid knappen för kokplattorna till .

 - Om du vill använda ugnen samtidigt, kan du vrida temperaturknappen och funktionsknappen till önskat läge beroende på tillagningsbehovet.

3. Vrid tidinställningsknappen till önskad tillagningstid.
4. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal som betyder att tillagningsprogrammet är slut. Vrid knappen för kokplattorna till OFF (AV).

 - Innan den inställda tillagningstiden har gått ut kan du även vrida tidinställningsknappen till läget "OFF-0" (AV-0) för att avsluta tillagningen.

FÖRSIKTIGHET

Risk för brännskador!

Kokplattorna blir väldigt heta under användning och förblir varma när de stängs av.

■ Låt kokplattorna svalna helt innan de rengörs.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Dra alltid ut apparatens kontakt och låt svalna innan den rengörs.

Doppa inte apparaten i vatten.

Efter användning används en fuktig trasa för att rengöra ugnen och luckan in- och utvändigt. Eftertorka ordentligt.

Diska tillbehören i varmt vatten med diskmedel och en svamp eller trasa. Skölj och torka ordentligt.

Använd aldrig slipande eller kemiska rengöringsmedel.

Ytor som kommer i kontakt med mat ska diskas regelbundet för att förhindra korskontaminering från olika typer av livsmedel. En fuktig trasa bör användas när man hanterar ytor som kommer i kontakt med livsmedel. Korrekt livsmedelshygien ska alltid iakttas för att förhindra eventuell matförgiftning / korskontaminering.

Använd inte ångtvätt eller högtryckstvätt för att rengöra kokplattorna! Ånga kan komma igenom sprickor in i hällens strömförande elektriska komponenter och orsaka kortslutning.

Torka alla delar och ytor noga före användning.

Se till att alla delar och ytor är helt torra innan kontakten sätts i vägguttaget.

SPECIFIKATIONER

Modell: POM05046CIB

Nominell spänning: 220-240V~, 50-60Hz

Märkeffekt: 3300W

ENERGIFÖRBRUKNING

Produktinformation om energiförbrukning och maximal tid för att nå tillämpligt lågeffektläge.

Avstängt läge	<0.3W
---------------	-------

Standbyläge	NEJ
-------------	-----

Den maximala tid som krävs för att ugnen automatiskt ska nå tillämpligt lågeffektläge eller lågeffektillstånd.

Direkt efter att strömbrytaren vridits till OFF.

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

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

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

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

