

Nordic Sense

Miniovn / Brugsanvisning
Mini oven / User Manual
Miniovn / Bruksanvisning
Miniugn / Användarhandbok
Miniuuni / Käyttöohje



Mini oven
Miniovn

Varenummer / Item Number: 36512

Nordic Sense

DANSK 3

ENGLISH 14

NORSK 25

SVENSKA 36

SUOMEKSI 47



• **Ceramic hotplates**
Keramiske kogeplader

Convection function
Varmluftsfunktion

Temperature control from 90 to 230 °C
Temperaturkontrol fra 90 til 230 °C

MINIOVN

INSTRUKTIONSMANUAL

Læs alle afsnit i dette hæfte, og følg alle instruktioner omhyggeligt.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

LÆS VENLIGST FØLGENDE SIKKERHEDSADVARSLER OG INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT, FØR DU BRUGER APPARATET, OG GEM DEM TIL SENERE BRUG.

SIKKERHED INFORMATION

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende applikationer som f.eks:
 - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - Bondegårde;
 - af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer;
 - miljøer af typen bed and breakfast.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
 - Børn må ikke lege med apparatet.
 - Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
 - Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift.
- Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i drift.
- Apparatets bagside skal placeres op ad en væg.
- Anbring ikke apparatet i eller i nærheden af en varm gas- eller elbrænder, og lad det ikke komme i berøring med en opvarmet ovn eller miniovn.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtaget, når du flytter produktet.

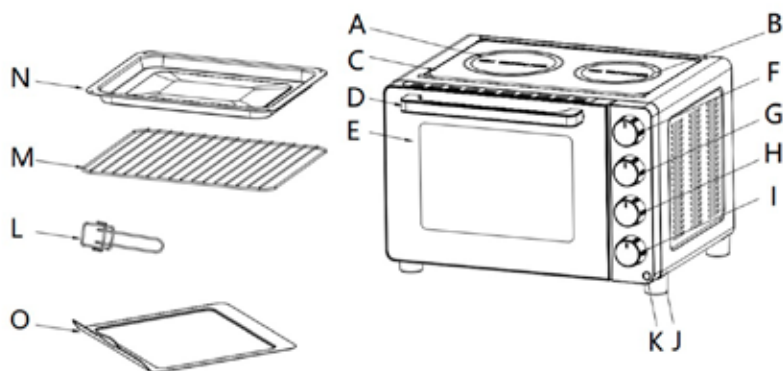
- ADVARSEL: Hvis kogepladens overflade er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.



- Forsigtig: Varm overflade.
- Overfladerne kan blive varme under brug.
- For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade må ledningen, stikkene eller andre dele af ovnen ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet og rør ikke ved varme overflader.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, kan medføre fare eller personskade.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, og før rengøring. Lad den køle af, før du sætter dele på eller tager dem af, og før du rengør den.
- For at afbryde forbindelsen skal du dreje timerens kontrolknap til "0" og derefter tage stikket ud. Hold altid i stikket, og træk aldrig i ledningen.
- Der skal udvises stor forsigtighed, når man flytter et apparat, der indeholder varm olie eller mad.
- Dæk ikke nogen del af ovnen til med metal eller stof, det kan forårsage overophedning af ovnen.
- Stil ikke noget på ovnen, og dæk ikke ovnen til.
- Vær yderst forsigtig, når du fjerner bakken eller bortskaffer varmt fedt eller andre varme væsker.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Rengør ikke ovnen indvendigt med skuresvampe af metal, da der kan løsne sig stykker fra svampen, som kan komme i kontakt med elektriske dele og dermed skabe risiko for elektrisk stød.
- Der må ikke lægges for store fødevarer eller metalredskaber i apparatet, da de kan forårsage brand eller risiko for elektrisk stød.
- Der kan opstå brand, hvis ovnen er tildækket eller i nærheden af brændbart materiale, herunder gardiner, forhæng osv. når den er i drift. Opbevar ikke noget på ovnen, mens den er i drift.
- Der skal udvises stor forsigtighed ved brug af madlavnings- eller bagebeholdere, der er fremstillet af andet end metal eller ovenfast glas.
- Sørg for, at intet rører ovnens øverste eller nederste elementer.
- Læg ikke nogen af følgende materialer i ovnen: plastik, papir eller lignende.

- Brug altid beskyttende, isolerede ovnhandsker, når du sætter ting ind i eller tager dem ud af den varme ovn.
- Dette apparat har en dør af hærdet sikkerhedsglas. Glasset er stærkere end almindeligt glas og vil være mere modstandsdygtigt over for brud. Vær opmærksom på, at hærdet glas stadig kan gå i stykker, især omkring kanterne. Undgå at ridse dørens overflade eller skære i kanterne.
- Må ikke bruges udendørs.
- Brug ikke denne ovn til andet end det, den er beregnet til.
- Lampen er kun beregnet til brug ved ovne og er ikke egnet til rumbelysning i hjemmet.

PRODUKTOVERSIGT



- A. Venstre kogeplade
- B. Højre kogeplade
- C. Topglas
- D. Dørhåndtag
- E. Dørglas
- F. Knap til temperaturkontrol
- G. Knap til funktionskontrol
- H. Venstre betjeningsknap til kogeplade
- I. Højre betjeningsknap til kogeplade
- J. Ovnfod
- K. Strømindikatorlampe
- L. Bakkehåndtag
- M. Bagerist
- N. Bageplade
- O. Krummebakke

SPECIFIKATIONER

Nominelle værdier: 220-240V~ 50-60Hz, i alt 2940W
(Ovn 1440W, stor kogeplade 1500W, lille kogeplade 1200W)

ENERGIFORBRUG

Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand.

Fra-tilstand	0
Standby-tilstand	0
Den maksimale tid, det tager for produktet automatisk at nå den relevante tilstand med lav effekt	N/A

FØR FØRSTE BRUG

Før du bruger din elektriske ovn for første gang, skal du sørge for at:

- Læs alle instruktioner i manualen.
- Sørg for, at ovnen er taget ud af stikkontakten, og at de 4 betjeningsknapper står på "OFF".
- Vask alt tilbehør i varmt sæbevand, skyl og tør grundigt, og sæt det derefter ind i ovnen igen. Sæt stikket i stikkontakten, og så er du klar til at bruge ovnen.
- Når den er samlet for første gang, anbefales det at køre ovnen på højeste temperatur (230 °C) på funktionen  i 15 minutter for at brænde emballageresterne af. Dette vil fjerne alle spor af lugt, som vil opstå ved første brug.

Bemærk: Når du bruger ovnen for første gang, kan den lugte og udsende røg. Ovnens brænder overskydende olie af i varmeelementerne, og det er normalt.

Gør dig bekendt med følgende ovnfunktioner og tilbehør, før du bruger den første gang:

Temperaturstyring: Vælg den ønskede temperatur (90°C - 230°C), kontroller kun ovns temperatur.

Funktionskontrol: Der er flere funktionskontroller afhængigt af dine madlavningskrav.

OFF/ Øvre varme()/ Nedre varme()/ Øvre og nedre varme ind() / Øvre og nedre varme & konvektion()

Øvre og nedre opvarmning + stor kogeplade ()/stor kogeplade + lille kogeplade ()/ stor kogeplade () / lille kogeplade ()

Kontrol af venstre kogeplade (den store-1500W): Der er 5 trin at vælge den store kogeplade. OFF:1/2/3/4/5(100°C-500°C)

Højre kogepladekontrol (lille-1200W): Der er 5 trin at vælge den lille kogeplade.

OFF: 1/2/3/4/5(100°C-500°C)

OBS. Kun venstre kogeplade kan være i brug, hvis ovnen er tændt.

Strømindikatorlampe: Den lyser, når ovnen er tændt.

Bageplade: Til brug ved grilning eller stegning af kød, fjerkræ, fisk eller forskellige andre fødevarer. Den kan også bruges som drypbakke til at opsamle fedt, olie og væske, som kommer fra den mad, der tilberedes på rotisseriet.

Rist af ståltråd: Til ristning, bagning og almindelig madlavning i bradepander og standardpander. Risten kan ikke bruges enkeltvis. Sæt den altid sammen med bagepladen. Placer bagepladen på hylden under risten.

Funktion til belysning af indvendigt lys

Der er en lampe inde i ovnen, som lyser, når funktionen er indstillet. Det gør det nemt at se tilberedningsprocessen inde i ovnen. Når tilberedningsprocessen er slut, slukkes lyset, når du drejer funktionskontrollen til OFF.

BEMÆRK:

Dette produkt har ikke en timer, det slukker ikke automatisk. Lad den ikke være uden opsyn, når du laver mad. Når tilberedningen er færdig, skal du dreje alle betjeningsknapper til OFF-position.

BETJENING

Placer ovnen på en ren, flad og varmebestandig overflade.

- Sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation omkring ovnen.
- Sørg for, at ovnen er helt tør før brug.
- Sørg for, at krummebakken er korrekt installeret før brug.
- Ovnen bør ikke placeres på en ubehandlet træoverflade.

Sæt stikket i ovnen.

For at opnå det bedste resultat anbefales det, at du forvarmer ovnen i 15 minutter ved 230 °C.



FORSIGTIG: Ovnens overflade bliver varm under og efter brug. Hold dine hænder sikre ved ikke at røre ved overfladen. Vær altid meget forsigtig, når du tager bageplader, riste eller andre varme beholdere ud af en varm ovn. Brug altid ristens håndtag eller en ovnhandske, når du varme ting ud af ovnen.

SÅDAN STEGER DU (ØVRE OPVARMNING)

1. Placer bagepladen i den øverste position.
2. Læg den mad, der skal tilberedes, på bagepladen, og luk ovndøren.
3. Drej funktionsknappen til .
4. Drej temperaturknappen til den ønskede temperatur.
5. Dette produkt har ikke en timer, brug din egen timer til at indstille tiden. Når tilberedningen er færdig, skal du dreje funktionsknappen til OFF.
 - Lad den ikke stå uden opsyn under tilberedningen, for den slukker ikke automatisk, når tiden er gået.

SÅDAN BAGER DU (LAVERE OPVARMNING)

1. Placer risten på den laveste eller midterste riststøtte.
 - Placering af trådstativerne
Småkager - Brug de nederste og midterste støttelinjer.
Lagkager - Brug kun den nederste støtteguide (bag en ad gangen).
Tærter - Brug bund- og midterstøtter.
2. Læg maden på risten, og luk ovndøren.
 - Maden skal placeres så tæt som muligt på det nederste varmeelement uden at røre ved det.
 - Pensl maden med saucer eller olie efter ønske.
3. Drej funktionsknappen til .
4. Drej temperaturknappen til den ønskede temperatur.
5. Dette produkt har ikke en timer, brug din egen timer til at indstille tiden. Når tilberedningen er færdig, skal du dreje funktionsknappen til OFF.
 - Lad den ikke være uden opsyn under tilberedningen, for den slukker ikke automatisk, når tiden er gået.

SÅDAN RISTER DU (ØVRE OG NEDRE OPVARMNING)

1. Placer risten eller bagepladen i den ønskede position.
2. Læg den mad, der skal ristes, på risten eller bagepladen, og luk ovndøren.
3. Drej funktionsknappen til .
4. Drej temperaturknappen til den ønskede temperatur.
5. Dette produkt har ikke en timer, brug din egen timer til at indstille tiden. Når tilberedningen er færdig, skal du dreje funktionsknappen til OFF.
 - Lad den ikke være uden opsyn under tilberedningen, for den slukker ikke automatisk, når tiden er gået.

ØVRE OG NEDRE OPVARMNING + KONVEKTION

Denne tilberedningsfunktion kombinerer varmluftsbevægelse ved hjælp af en ventilator med toastfunktionen. Ventilatoren sender forsigtigt luft til alle områder af maden, så den hurtigt bliver brunet, sprød og forsegler fugt og smag.

Denne funktion er ideel til tilberedning af bagte kartofler, stegning af kød og grøntsager, færdigretter, gryderetter, stuvninger, brød, kager og desserter.

1. Sæt bagepladen i den midterste position.
2. Læg den mad, der skal tilberedes, på bagepladen, og luk ovndøren.
3. Drej funktionsknappen til .
4. Drej temperaturknappen til den ønskede temperatur.
5. Dette produkt har ikke en timer, brug din egen timer til at indstille tiden. Når tilberedningen er færdig, skal du dreje funktionsknappen til OFF.
 - Lad den ikke være uden opsyn under tilberedningen, for den slukker ikke automatisk, når tiden er gået.

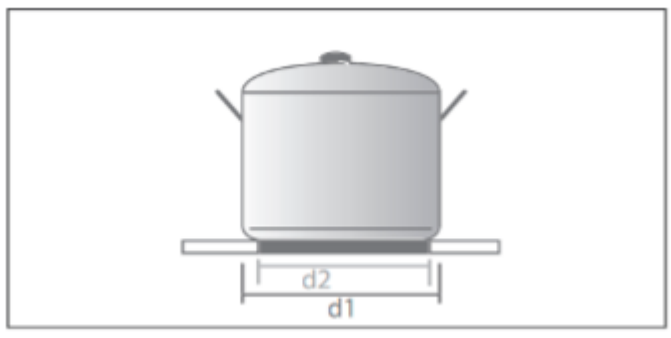
BRUG OG PLEJE AF KOGEPLADERNE

Det rigtige køkkengrej

Risiko for skader!

Forkert brug kan beskadige apparatet eller koge grejet.

- Kogepladerne kan blive beskadiget, hvis de bruges uden koge grej eller med tomt koge grej.



Det bedste at bruge er køkkengrej til elektriske kogeplader

- der matcher størrelsen på de faste plader. Diameteren $d1$ er altid angivet som størrelsen på gryden eller panden. Bunddiameteren $d2$ er altid ca. 2 cm mindre.
- med tilstrækkelig bundtykkelse, f.eks. emaljerede stålpander med en tykkelse på 2-3 mm og pander i rustfrit stål med en tykkelse på 4-6 mm.
- Brug kun gryder med ren og tør bund. Det forhindrer skader på kogepladerne.

Det bør du ikke bruge:

- Indrykkede eller smadrede pander
- Pander med ru bund
- Pander med buet bund
- Belagt køkkengrej, der er ridset indvendigt.

Begge kogeplader: (2700W)

1. Placer det rigtige kogegrej med mad på den store kogeplade og den lille kogeplade. Drej derefter funktionsknappen til .
2. Drej højre og venstre kogepladekontrol til den ønskede indstilling.
 - 1 til 5 trin angiver temperaturområdet fra 100 til 500 grader, som er kogepladens overfladetemperatur
 - Hvis du vil bruge ovnen sammen, kan du dreje funktionsknappen til den ønskede position alt efter dine madlavningsbehov.
3. Dette produkt har ikke en timer brug din egen timer til at indstille tiden.
4. Når tilberedningen er færdig, skal du dreje funktionskontrollen til OFF for at slukke for ovnen, dreje den højre kogepladekontrol til OFF for at slukke for den højre kogeplade, dreje den venstre kogepladekontrol til OFF for at slukke for den venstre kogeplade.
 - Drej alle kontrolknapper til OFF-position.

Venstre kogeplade: (1500W)

1. Placer det rigtige kogegrej med mad på den store kogeplade. Drej derefter funktionsknappen til .
2. Drej den venstre kogepladekontrol til den ønskede indstilling.
 - 1 til 5 trin angiver temperaturområdet fra 100 til 500 grader, som er kogepladens overfladetemperatur
 - Hvis du vil bruge ovnen sammen, kan du dreje funktionsknappen til den ønskede position alt efter dine madlavningsbehov.
3. Dette produkt har ikke en timer brug din egen timer til at indstille tiden.
4. Når tilberedningen er færdig, skal du dreje funktionskontrollen til OFF for at slukke for ovnen, og dreje venstre kogepladekontrol til OFF for at slukke for venstre kogeplade.
 - Drej alle kontrolknapper til OFF-position.

Højre kogeplade: (1200W)

1. Placer det rigtige kogegrej med mad på den lille kogeplade. Drej derefter funktionsknappen til .
2. Drej den højre kogepladekontrol til den ønskede indstilling.
 - 1 til 5 trin angiver temperaturområdet fra 100 til 500 grader, som er kogepladens overfladetemperatur
 - Hvis du vil bruge ovnen sammen, kan du dreje funktionsknappen til den ønskede position alt efter dine madlavningsbehov.
3. Dette produkt har ikke en timer brug din egen timer til at indstille tiden.
4. Når tilberedningen er færdig, skal du dreje funktionskontrollen til OFF for at slukke for ovnen, og dreje den højre kogepladekontrol til OFF for at slukke for den højre kogeplade.
 - Drej alle kontrolknapper til OFF-position.

Venstre kogeplader + ovn: (1500W+1440W, i alt 2940W)

Hvis du vil bruge ovnen og venstre kogeplade sammen, kan du dreje funktionsknappen til .

1. placer det rigtige kogegrej med mad på den store kogeplade og sæt maden i ovnen
2. Drej den venstre kogepladekontrol til den ønskede indstilling.
 - 1 til 5 trin angiver temperaturområdet fra 100 til 500 grader, som er kogepladens overfladetemperatur
3. Dette produkt har ikke en timer brug din egen timer til at indstille tiden.
4. Når tilberedningen er færdig, skal du dreje funktionskontrollen til OFF for at slukke for ovnen, og dreje den venstre kogepladekontrol til OFF for at slukke for den venstre kogeplade.
 - Drej alle kontrolknapper til OFF-position.

FORSIGTIG

Risiko for forbrændinger!

De faste plader bliver meget varme under drift og forbliver varme, efter at de er slukket.

- Lad de faste plader køle helt af før rengøring.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Tag stikket ud af stikkontakten, og lad det køle af før rengøring.

Apparatet må ikke nedsænkes i vand.

Brug en fugtig klud til at rengøre ovnen og døren indvendigt og udvendigt efter hver gang, og tør dem derefter grundigt.

Vask alt tilbehøret i varmt sæbe vand med en svamp eller klud. Skyl og tør grundigt.

Brug aldrig slibende eller kemiske rengøringsmidler.

Overflader i kontakt med fødevarer skal rengøres regelmæssigt for at undgå krydskontaminering fra forskellige typer fødevarer, og det anbefales at bruge en fugtig klud, når man håndterer overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

Korrekt fødevarehygiejne skal altid følges for at undgå muligheden for madforgiftning/krydsforurening.

Brug ikke en damprenser eller højtryksrenser til at rengøre kogepladerne. Damp kan trænge gennem sprækker og ind i kogepladens spændingsførende elektriske komponenter og forårsage kortslutning.

Tør alle dele og overflader grundigt før brug.

Sørg for, at alle dele og overflader er helt tørre, før du tilslutter apparatet.

BORTSKAFFELSE



Dette mærke på et produkt og/eller de medfølgende dokumenter angiver, at det skal behandles som affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE), når det skal bortskaffes. WEEE-mærkede affaldsprodukter må ikke blandes med almindeligt husholdningsaffald, men skal holdes adskilt med henblik på behandling, genvinding og af de anvendte materialer. Af hensyn til korrekt behandling, genvinding og genbrug skal du aflevere alt WEEE-mærket affald til din lokale affaldsstation, hvor det vil blive modtaget gratis. Hvis alle forbrugere bortskaffer affald af elektrisk og elektronisk udstyr korrekt, vil de spare værdifulde ressourcer og forhindre potentielle negative virkninger på menneskers sundhed og miljøet fra farlige materialer, som affaldet kan indeholde.

Kontaktoplysninger:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



MINI OVEN

INSTRUCTION MANUAL

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

SAFETY INFORMATION

- 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 type 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 aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less 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 or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.
- Do not touch hot surface. Use the handle while moving the product.
- **WARNING:** If the hob surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



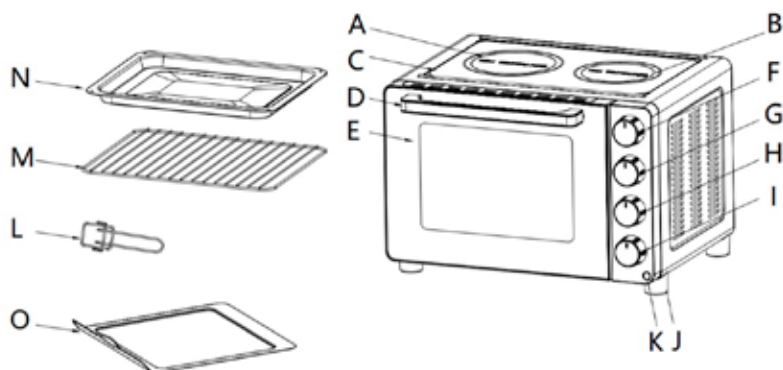
Caution: Hot Surface.

- The surfaces are liable to get hot during use.
- 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 cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of accessory attachments that are not recommended by the manufacturer may cause hazard or injury.
- Unplug from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- To disconnect, turn the timer control knob to "0", then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
- Extreme caution must be used 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 or cover the oven.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of 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 pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating 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 or near any flammable material, including curtains, draperies, etc, when in operation. 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 inserting 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.

- Do not use outdoors.
- Do not use this oven for anything other than its intended purpose.
- The lamp is only for use by ovens, not suitable for household room illumination.

PRODUCT OVERVIEW



- A. Left hob
- B. Right hob
- C. Top glass
- D. Door handle
- E. Door glass
- F. Temperature control knob
- G. Function control knob
- H. Left hob control knob
- I. Right hob control knob
- J. Oven foot
- K. Power indicating light
- L. Tray handle
- M. Wire rack
- N. Bake tray
- O. Crumb tray

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50-60Hz, Total 2940W
 (Oven 1440W, big hob 1500W, small hob 1200W)

ENERGY CONSUMPTION

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

Off mode	0
Standby mode	0
The maximum time needed for the product to automatically reach the applicable low power mode or condition.	N/A

BEFORE FIRST USE

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

- Read all instructions in the manual.
- Make sure the oven is unplugged and the 4 control knobs are in the "OFF" position.
- Wash all accessories in warm soapy water, rinse and dry thoroughly, and then re-assemble in the oven. Plug the oven in the mains socket and then you are ready to use the oven.
- Once reassembled for the first time, it recommends 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 will occur on the first use.

Please Note: When using the oven for the first time, the oven may produce an odor and emit 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), control oven temperature only.

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

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

 /big hotplate + small hotplate () /
big hotplate () / small hotplate ()

Left Hob Control (big one-1500W): There are 5 stages for selecting the big hotplate.
OFF: 1/2/3/4/5(100°C-500°C)

Right Hob Control (small one-1200W): There are 5 stages for selecting the small hotplate. OFF: 1/2/3/4/5(100°C-500°C)

NOTE: Only the left hob can be used when the oven is on.

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

Bake tray: For use when 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. Wire rack cannot be used individually. Always put with bake tray. Place the bake tray in the shelf position under wire rack.

Interior light illumination function

A light is provided inside the oven and will be on when the function is set.

This facilitates easy viewing of the cooking process inside the oven.

At the end of cooking process, the light will turn off when you turn the function control to OFF.

NOTE:

This product does not have a timer, it will not automatically turn off. Don't let it unattended when cooking. When cooking is complete, turn all the control knobs to OFF position.

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.
- Ensure that the crumb tray is properly installed before use.
- The oven should not be placed on untreated wooden surface.

Plug in the oven.

For best results, it recommends 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. This product does not have a timer, use your own timer to set the time. When cooking is complete, turn the function control knob to OFF.
 - Don't let it unattended while cooking, it will not automatically turn off when the time is up.

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. This product does not have a timer, use your own timer to set the time. When cooking is complete, turn the function control knob to OFF.
 - Don't let it unattended while cooking, it will not automatically turn off when the time is up.

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. This product does not have a timer, use your own timer to set the time. When cooking is complete, turn the function control knob to OFF.
 - Don't let it unattended while cooking, it will not automatically turn off when the time is up.

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.

This function is ideal for use when cooking baked potatoes, roasting meat and vegetables, ready meals, casseroles, stews, bread, cakes and desserts.

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. This product does not have a timer, use your own timer to set the time. When cooking is complete, turn the function control knob to OFF.
 - Don't let it unattended while cooking, it will not automatically turn off when the time is up.

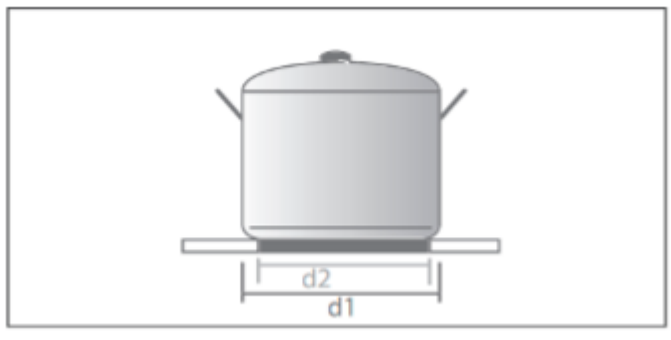
USING AND CARING FOR THE HOTPLATES

The right cookware

Risk of damage!

Improper use may damage the appliance or cooking utensils.

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



The best thing to use is cookware 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. enameled 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 hobs.

You should not use:

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

Both hobs: (2700W)

1. Place the right cookware with food on the big hob and small hob. Then turn the function control knob to .
2. Turn the right hob and left hob control to the desired setting.
 - 1 to 5 stages indicate temperature range from 100 to 500 degrees, which is the hobs surface temperature
 - If you want to use the oven together, you may turn the function control knob to desired position upon your cooking requirements.
3. This product does not have a timer, use your own timer to set the time.
4. When cooking is complete, turn the function control knob to OFF to switch off oven, turn the right hob control to OFF to switch off the right hob, turn the left hob control to OFF to switch off the left hob.
 - Turn all the control knobs to OFF position.

Left hob: (1500W)

1. Place the right cookware with food on the big hob. Then turn the function control knob to .
2. Turn the left hob control to the desired setting.
 - 1 to 5 stages indicate temperature range from 100 to 500 degrees, which is the hobs surface temperature
 - If you want to use the oven together, you may turn the function control knob to desired position upon your cooking requirements.
3. This product does not have a timer, use your own timer to set the time.
4. When cooking is complete, turn the function control knob to OFF to switch off oven, turn the left hob control to OFF to switch off the left hob.
 - Turn all the control knobs to OFF position.

Right hob: (1200W)

1. Place the right cookware with food on the small hob. Then turn the function control knob to .
2. Turn the right hob control to the desired setting.
 - 1 to 5 stages indicate temperature range from 100 to 500 degrees, which is the hobs surface temperature
 - If you want to use the oven together, you may turn the function control knob to desired position upon your cooking requirements.
3. This product does not have a timer, use your own timer to set the time.
4. When cooking is complete, turn the function control knob to OFF to switch off oven, turn the right hob control to OFF to switch off the right hob.
 - Turn all the control knobs to OFF position.

Left hobs + Oven: (1500W+1440W, total 2940W)

If you want to use the oven and Left hobs together, you may turn the function control knob to .

1. Place the right cookware with food on the big hob and put the food in the oven
2. Turn the left hob control to the desired setting.
 - 1 to 5 stages indicate temperature range from 100 to 500 degrees, which is the hobs surface temperature
3. This product does not have a timer, use your own timer to set the time.
4. When cooking is complete, turn the function control knob to OFF to switch off oven, and turn the left hob control to OFF to switch off the left hob.
 - Turn all the control knobs to OFF position.

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 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.

DISPOSAL



This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE). Any WEEE marked waste products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge. If all consumers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be saving valuable resources and preventing potential negative effects upon human health and the environment from hazardous materials that the waste may contain.

Contact information:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



MINIOVN

BRUKSANVISNING

Les alle avsnittene i dette heftet, og følg alle instruksjonene nøye.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES FØLGENDE SIKKERHETSADVARSLER OG INSTRUKSJONER NØYE FØR DU TAR APPARATET I BRUK, OG OPPBEVAR DEM FOR FREMTIDIG BRUK.

SIKKERHET INFORMASJON

- Denne enheten er beregnet for husholdningsbruk og lignende bruksområder, som f.eks.
 - personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - Gårdshus;
 - av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - Bed and breakfast-lignende miljøer.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceverksted eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk og forstår farene som er forbundet med bruken av apparatet.
- Ikke la barn leke med enheten.
- Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under oppsyn.
- Oppbevar enheten og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatet er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når enheten er i drift.
- Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i drift.
- Baksiden av enheten skal plasseres mot en vegg.
- Ikke plasser enheten i eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, og ikke la den komme i kontakt med en oppvarmet ovn eller miniovn.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtaket når du flytter produktet.
- ADVARSEL: Hvis overflaten på platetoppen er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

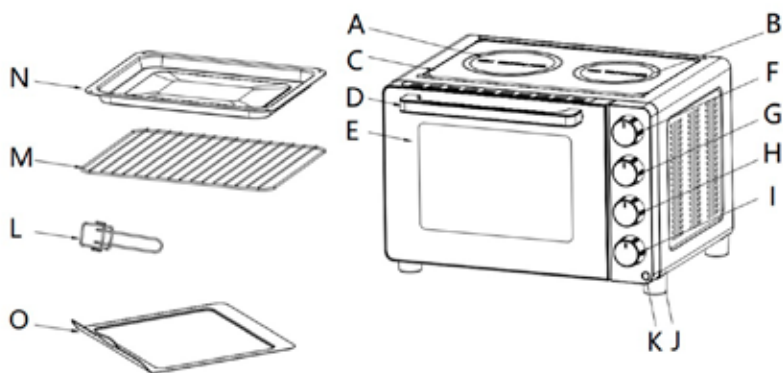


Forsiktig: Varm overflate.

- Overflatene kan bli varme under bruk.
- For å beskytte mot brann, elektrisk støt og personskader må du ikke senke ledningen, støpslene eller andre deler av ovnen ned i vann eller andre væsker.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller kjøkkenbenken, og ikke berør varme overflater.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, kan føre til fare eller personskade.
- Trekk ut støpselet når enheten ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøle seg ned før du monterer eller fjerner deler og før rengjøring.
- For å koble fra, vri timerknappen til "0" og trekk deretter ut støpselet. Hold alltid i støpselet og trekk aldri i ledningen.
- Vær svært forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller mat.
- Ikke dekk til noen del av ovnen med metall eller stoff, da dette kan føre til overoppheting av ovnen.
- Ikke legg noe på ovnen, og ikke dekk til ovnen.
- Vær svært forsiktig når du fjerner skuffen eller kaster varmt fett eller andre varme væsker.
- Ikke la enheten være uten tilsyn når den er i drift.
- Ikke rengjør innsiden av ovnen med skuresvamper av metall, da deler kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler, noe som kan medføre fare for elektrisk støt.
- Ikke legg for store matvarer eller metallredskaper i apparatet, da de kan forårsake brann eller fare for elektrisk støt.
- Det kan oppstå brann hvis ovnen er tildekket eller i nærheten av brennbart materiale, inkludert gardiner, forheng osv. når den er i drift. Ikke oppbevar noe på komfyren mens den er i drift.
- Vær svært forsiktig når du bruker koke- eller stekebeholdere som ikke er laget av metall eller ovnfast glass.
- Pass på at ingenting kommer i berøring med ovnens øverste eller nederste elementer.
- Ikke legg noen av følgende materialer i ovnen: plast, papir eller lignende.
- Bruk alltid isolerende ovnshansker når du setter ting inn i eller tar ting ut av den varme ovnen.

- Dette apparatet har en dør i herdet sikkerhetsglass. Glasset er sterkere enn vanlig glass og vil være mer motstandsdyktig mot brudd. Vær oppmerksom på at herdet glass fortsatt kan gå i stykker, spesielt rundt kantene. Unngå å skrape overflaten på døren eller skjære i kantene.
- Må ikke brukes utendørs.
- Ikke bruk denne ovnen til noe annet enn det den er beregnet til.
- Lampen er kun beregnet for bruk ved ovner og er ikke egnet for rombelysning i hjemmet.

PRODUKTOVERSIKT



- A. Venstre koketopp
- B. Høyre kokeplate
- C. Topp glass
- D. Dørhåndtak
- E. Dørglass
- F. Knapp for temperaturkontroll
- G. Knapp for funksjonskontroll
- H. Venstre betjeningsknott for platetopp
- I. Høyre betjeningsknapp for platetopp
- J. Ovnbunn
- K. Strømindikatorlampe
- L. Håndtak for brett
- M. Rist
- N. Bakepanne
- O. Smuldrebrett

SPESIFIKASJONER

Nominelle verdier: 220-240V~ 50-60Hz, totalt 2940W
(Stekeovn 1440W, stor koketopp 1500W, liten koketopp 1200W)

ENERGIFORBRUK

Produktinformasjon om strømforbruk og maksimal tid det tar å nå den aktuelle lavenergi-modusen.

Av-modus	0
Standby-modus	0
Den maksimale tiden det tar før produktet automatisk går over i den aktuelle laveffektmodusen	N/A

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før du tar i bruk den elektriske ovnen for første gang, må du forsikre deg om at den fungerer som den skal:

- Les alle instruksjonene i bruksanvisningen.
- Sørg for at ovnen er koblet fra strømnettet og at de 4 kontrollknappene står på "OFF".
- Vask alt tilbehør i varmt såpevann, skyll og tørk grundig, og sett det deretter tilbake i ovnen. Plugg inn støpselet, og ovnen er klar til bruk.
- Når ovnen monteres for første gang, anbefales det å kjøre ovnen på høyeste temperatur (230 °C) på funksjonen  i 15 minutter for å brenne bort emballasjerester. Dette vil fjerne alle spor av lukt som vil oppstå ved første gangs bruk.

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

Gjør deg kjent med følgende funksjoner og tilbehør før du bruker ovnen for første gang:

Temperaturkontroll: Velg ønsket temperatur (90 °C - 230 °C), kontroller kun ovnstemperaturen.

Funksjonskontroll: Det finnes flere funksjonskontroller, avhengig av hva du ønsker å lage mat.

OFF/ Øvre oppvarming()/ Nedre oppvarming()/ Øvre og nedre oppvarming () / Øvre og nedre oppvarming & konveksjon()

Øvre og nedre oppvarming + stor koketopp ()/stor koketopp + liten koketopp ()/stor koketopp () / liten koketopp ()

Venstre koketoppkontroll (stor-1500W): Det er 5 trinn for å velge den store koketoppen. OFF:1/2/3/4/5(100°C-500°C)

Høyre koketoppkontroll (small-1200W): Det er 5 trinn for å velge den lille koketoppen. OFF: 1/2/3/4/5(100°C-500°C)

OBS. Kun venstre kokeplate kan være i bruk hvis ovnen er slått på.

Strømindikatorlampe: Den lyser når ovnen er slått på.

Stekebrett: Til bruk ved grilling eller steking av kjøtt, fjærkre, fisk eller annen mat. Det kan også brukes som dryppbrett for å samle opp fett, olje og væske fra maten som tilberedes på rotiseriet.

Rist laget av ståltråd: Til steking, baking og generell matlaging i stekepanner og standardpanner. Risten kan ikke brukes enkeltvis. Sett det alltid sammen med stekebrettet. Plasser stekebrettet på hyllen under risten.

Funksjon for belysning av innvendig lys

Det er en lampe inne i ovnen som lyser når funksjonen er innstilt.

Dette gjør det enkelt å se tilberedningsprosessen inne i ovnen.

Når tilberedningsprosessen er over, slår du av lyset ved å vri funksjonskontrollen til OFF.

NOTER:

Dette produktet har ingen timer, og det slås ikke av automatisk. Ikke la det være uten tilsyn når du lager mat. Når matlagingen er ferdig, vrir du alle kontrollene til AV-stilling.

OPERASJON

Sett ovnen på et rent, flatt og varmebestandig underlag.

- Sørg for at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt ovnen.
- Sørg for at ovnen er helt tørr før bruk.
- Kontroller at veivbrettet er riktig montert før bruk.
- Ovnens skal ikke plasseres på et ubehandlet underlag av tre.

Sett støpselet inn i ovnen.

For best resultat anbefaler vi å forvarme ovnen i 15 minutter ved 230 °C.



FORSIKTIG: Ovnens overflate blir varm under og etter bruk. Hold hendene trygge ved å ikke berøre overflaten. Vær alltid svært forsiktig når du tar ut stekebrett, rister eller andre varme beholdere fra en varm ovn. Bruk alltid risthåndtaket eller en ovnhanske når du skal varme opp gjenstander ut av ovnen.

SLIK STEKER DU (ØVRE OPPVARMING)

1. Plasser stekebrettet i øvre posisjon.
2. Legg maten som skal stekes på stekebrettet, og lukk ovnsdøren.
3. Vri funksjonsknappen til .
4. Vri temperaturknappen til ønsket temperatur.
5. Dette produktet har ikke tidtaker, bruk din egen tidtaker for å stille inn tiden. Når tilberedningen er ferdig, vrir du funksjonsknappen til AV.
 - Ikke la den stå uten tilsyn under tilberedningen, da den ikke slår seg av automatisk når tiden er ute.

SLIK BAKER DU (LAVERE OPPVARMING)

1. Plasser rutenettet på den nederste eller midterste rutenettstøtten.
 - Plassering av trådstativene:
Kaker - Bruk de nederste og midterste føringene.
Lagkaker - Bruk kun den nederste støttelinjen (bak én kake om gangen).
Paier - Bruk bunn- og midtstøtter.
2. Legg maten på risten og lukk ovnsdøren.
 - Maten skal plasseres så nær det nedre varmeelementet som mulig uten å berøre det.
 - Pensle maten med sauser eller olje etter ønske.
3. Vri funksjonsknappen til .
4. Vri temperaturknappen til ønsket temperatur.
5. Dette produktet har ikke tidtaker, bruk din egen tidtaker for å stille inn tiden. Når tilberedningen er ferdig, vrir du funksjonsknappen til AV.
 - Ikke la den stå uten tilsyn under tilberedningen, da den ikke slår seg av automatisk når tiden er ute.

SLIK STEKER DU (ØVRE OG NEDRE OPPVARMING)

1. Plasser risten eller stekebrettet i ønsket posisjon.
2. Legg maten som skal stekes på risten eller stekebrettet, og lukk ovnsdøren.
3. Vri funksjonsknappen til .
4. Vri temperaturknappen til ønsket temperatur.
5. Dette produktet har ikke tidtaker, bruk din egen tidtaker for å stille inn tiden. Når tilberedningen er ferdig, vrir du funksjonsknappen til AV.
 - Ikke la den stå uten tilsyn under tilberedningen, da den ikke slår seg av automatisk når tiden er ute.

ØVRE OG NEDRE OPPVARMING + KONVEKSJON

Denne tilberedningsfunksjonen kombinerer varmluftsbevegelse ved hjelp av en vifte med ristingsfunksjonen. Viften sender luft til alle deler av maten, slik at den raskt blir brun, sprø og forsegler fuktighet og smak.

Denne funksjonen er ideell for tilberedning av bakte poteter, steking av kjøtt og grønnsaker, ferdigretter, gryteretter, lapskaus, brød, kaker og desserter.

1. Sett stekebrettet i midtstilling.
2. Legg maten som skal stekes på stekebrettet, og lukk ovnsdøren.
3. Vri funksjonsknappen til .
4. Vri temperaturknappen til ønsket temperatur.
5. Dette produktet har ikke en timer, bruk din egen timer for å stille inn tiden. Når tilberedningen er ferdig, vrir du funksjonsknappen til AV.
 - Ikke la den stå uten tilsyn under tilberedningen, da den ikke vil slå seg av automatisk når tiden er ute.

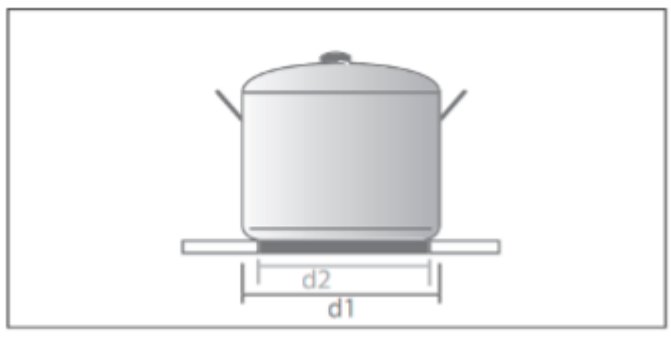
BRUK OG VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPENE

Det riktige kokekaret

Fare for personskaade!

Feil bruk kan skade apparatet eller kokekaret.

- Koketoppene kan bli skadet hvis de brukes uten kokekar eller med tomme kokekar.



Det beste å bruke er kokekar for elektriske kokeplater

- som samsvarer med størrelsen på de faste platene. Diameteren d1 er alltid angitt som størrelsen på gryten eller pannen. Bunndiameteren d2 er alltid ca. 2 cm mindre.
- med tilstrekkelig bunntykkelse, f.eks. emaljerte stålpanner med en tykkelse på 2-3 mm og panner i rustfritt stål med en tykkelse på 4-6 mm.
- Bruk bare gryter med ren og tørr bunn. Dette forhindrer skader på platetoppene.

Du bør ikke bruke den:

- Innrykkede eller knuste panner
- Panner med grov bunn
- Panner med buet bunn
- Belagt kokekar som er ripete på innsiden.

Begge platetoppene: (2700W)

1. Plasser riktig kokekar med mat på den store platetoppen og den lille platetoppen. Vri deretter funksjonsknappen til .
2. Vri høyre og venstre koketoppkontroll til ønsket innstilling.
 - 1 til 5 trinn angir temperaturområdet fra 100 til 500 grader, som er koketoppens overflatetemperatur
 - Hvis du ønsker å bruke ovnen sammen, kan du vri funksjonsknappen til ønsket posisjon i henhold til dine matlagingsbehov.
3. Dette produktet har ingen timer, bruk din egen timer for å stille inn tiden.
4. Når matlagingen er ferdig, vrir du funksjonskontrollen til OFF for å slå av stekeovnen, vri høyre platetoppkontroll til OFF for å slå av høyre platetopp, og vri venstre platetoppkontroll til OFF for å slå av venstre platetopp.
 - Vri alle kontroller til AV-stilling.

Venstre koketopp: (1500W)

1. Plasser riktig kokekar med mat på den store platetoppen. Vri deretter funksjonsknappen til
2. Vri venstre koketoppkontroll til ønsket innstilling.
 - 1 til 5 trinn angir temperaturområdet fra 100 til 500 grader, som er koketoppens overflatetemperatur
 - Hvis du ønsker å bruke ovnen sammen, kan du vri funksjonsknappen til ønsket posisjon i henhold til dine matlagingsbehov.
3. Dette produktet har ingen timer, bruk din egen timer for å stille inn tiden.
4. Når tilberedningen er ferdig, vrir du funksjonskontrollen til OFF for å slå av stekeovnen, og vri venstre platetoppkontroll til OFF for å slå av venstre platetopp.
 - Vri alle kontroller til AV-stilling.

Høyre koketopp: (1200W)

1. Plasser riktig kokekar med mat på den lille platetoppen. Vri deretter funksjonsknappen til
2. Vri den høyre koketoppkontrollen til ønsket innstilling.
 - 1 til 5 trinn angir temperaturområdet fra 100 til 500 grader, som er koketoppens overflatetemperatur
 - Hvis du ønsker å bruke ovnen sammen, kan du vri funksjonsknappen til ønsket posisjon i henhold til dine matlagingsbehov.
3. Dette produktet har ingen timer, bruk din egen timer for å stille inn tiden.
4. Når matlagingen er ferdig, vrir du funksjonskontrollen til OFF for å slå av ovnen, og vri den høyre koketoppkontrollen til OFF for å slå av den høyre koketoppen.
 - Vri alle kontroller til AV-stilling.

Venstre platetopp + stekeovn: (1500W+1440W, totalt 2940W)

Hvis du vil bruke ovnen og venstre platetopp samtidig, vrir du funksjonsknappen til

1. Plasser riktig kokekar med mat på den store platetoppen, og sett maten i ovnen
2. Vri venstre koketoppkontroll til ønsket innstilling.
 - 1 til 5 trinn angir temperaturområdet fra 100 til 500 grader, som er koketoppens overflatetemperatur
3. Dette produktet har ingen timer, bruk din egen timer for å stille inn tiden.
4. Når tilberedningen er ferdig, vrir du funksjonskontrollen til OFF for å slå av stekeovnen, og vri venstre platetoppkontroll til OFF for å slå av venstre platetopp.
 - Vri alle kontroller til AV-stilling.

FORSIKTIG

Fare for brannskader!

De faste platene blir svært varme under drift og forblir varme etter at de er slått av.

- La de faste platene avkjøles helt før rengjøring.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Trekk ut støpselet og la den kjøle seg ned før rengjøring.

Ikke senk enheten ned i vann.

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

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

Bruk aldri slipende eller kjemiske rengjøringsmidler.

Overflater som kommer i kontakt med mat bør rengjøres regelmessig for å unngå krysskontaminering fra ulike typer mat, og det anbefales å bruke en fuktig klut ved håndtering av overflater som kommer i kontakt med mat.

Riktig mat hygiene må alltid følges for å unngå muligheten for matforgiftning/kryssforurensning.

Ikke bruk damprenser eller høytrykksspyler til å rengjøre platetoppene. Damp kan trenge gjennom sprekker og inn i platetoppens spenningsførende elektriske komponenter 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 enheten.

BOLIG



Dette merket på et produkt og/eller de medfølgende dokumentene indikerer at det må behandles som avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE) for avhending. WEEE-merkede avfallsprodukter må ikke blandes med vanlig husholdningsavfall, men må holdes adskilt for behandling, resirkulering og gjenvinning av materialene som er brukt. For korrekt

behandling, resirkulering og gjenbruk, vennligst ta med alt WEEE-merket avfall til ditt lokale avfallshåndteringsanlegg, hvor det vil bli tatt imot gratis. Hvis alle forbrukere kasserer elektrisk og elektronisk avfall på riktig måte, sparer de verdifulle ressurser og forebygger potensielle negative konsekvenser for menneskers helse og miljøet som følge av farlige stoffer som avfallet kan inneholde.

Kontaktinformasjon:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



MINIUGN

INSTRUKTIONSBOK

Läs alla avsnitt i denna broschyr och följ alla instruktioner noggrant.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

LÄS FÖLJANDE SÄKERHETSVARNINGAR OCH ANVISNINGAR NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER ENHETEN OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

SÄKERHET INFORMATION

- Denna enhet är avsedd för hushållsbruk och liknande tillämpningar, t.ex.
 - Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - Gårdshus;
 - av kunder på hotell, motell och i andra bostadsmiljöer;
 - Miljöer av typen bed and breakfast.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller motsvarande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har övervakats eller instruerats i säker användning och förstår de risker som är förknippade med den.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år gamla och under uppsikt.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten är i drift.
- Dörren eller den yttre ytan kan bli varm när apparaten är i drift.
- Apparatens baksida ska placeras mot en vägg.
- Placera inte enheten i eller i närheten av en varm gas- eller elbrännare och låt den inte komma i kontakt med en uppvärmd ugn eller miniugn.
- Rör inte vid heta ytor. Använd handtaget när du flyttar produkten.
- VARNING: Om spishällens yta är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.



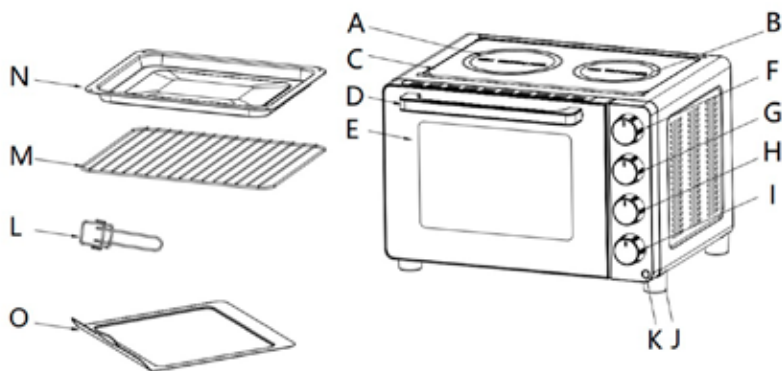
Försiktighet: Varm yta.

- Ytorna kan bli varma under användning.
- För att skydda mot brand, elektriska stötar och personskador får du inte doppa sladden, stickpropparna eller andra delar av kaminen i vatten eller andra vätskor.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller köksbänken och rör inte vid heta ytor.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan leda till fara eller personskador.
- Dra ur kontakten när enheten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du monterar eller tar bort delar och innan du rengör den.
- Koppla ur genom att vrida timerns kontrollratt till "0" och sedan dra ut kontakten. Håll alltid i kontakten och dra aldrig i sladden.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller livsmedel.
- Täck inte över någon del av ugnen med metall eller tyg, eftersom det kan leda till att ugnen överhettas.
- Ställ inget på ugnen och täck inte över ugnen.
- Var ytterst försiktig när du tar bort brickan eller kasserar hett fett eller andra heta vätskor.
- Lämna inte apparaten oövervakad när den är i drift.
- Rengör inte ugnen invändigt med skursvampar av metall, eftersom bitar kan lossna från skursvampen och komma i kontakt med elektriska delar, vilket innebär risk för elektriska stötar.
- Placera inte för stora livsmedel eller metallredskap i apparaten eftersom de kan orsaka brand eller risk för elektriska stötar.
- En brand kan uppstå om kaminen är övertäckt eller i närheten av lättantändligt material, t.ex. gardiner, draperier etc. när den är i drift. Förvara inte något på spisen när den är i drift.
- Var mycket försiktig när du använder matlagnings- eller bakbehållare som inte är tillverkade av metall eller ugnsfast glas.
- Se till att inget kommer i kontakt med ugnens övre eller undre delar.
- Lägg inte in något av följande material i ugnen: plast, papper eller liknande.
- Använd alltid skyddande, isolerade ugnshandskar när du sätter in eller tar ut saker ur den heta ugnen.
- Denna apparat har en dörr av härdat säkerhetsglas. Glaset är starkare än vanligt glas och är därför mer motståndskraftigt mot krossning. Tänk på att härdat glas fortfarande

de kan gå sönder, särskilt runt kanterna. Undvik att repa ytan på dörren eller skära i kanterna.

- Får inte användas utomhus.
- Använd inte ugnen till något annat än vad den är avsedd för.
- Lampan är endast avsedd att användas vid ugnar och är inte lämplig som rumsbelysning i hemmet.

PRODUKTÖVERSIKT



- A. Vänster häll
- B. Höger hob
- C. Glas på ovansidan
- D. Dörrhandtag
- E. Dörrglas
- F. Knapp för temperaturreglering
- G. Knapp för funktionskontroll
- H. Vänster manövrerratt för spishäll
- I. Höger manövrerratt för spishäll
- J. Bas för ugn
- K. Indikatorlampa för strömförsörjning
- L. Handtag för bricka
- M. Rist
- N. Bakplåt
- O. Smulbricka

SPECIFIKATIONER

Nominella värden: 220-240V~ 50-60Hz, totalt 2940W
(ugn 1440W, stor spishäll 1500W, liten spishäll 1200W)

ENERGIFÖRBRUKNING

Produktinformation om strömförbrukning och maximal tid för att nå relevant lågeffekt-läge.

Av-läge	0
Standby-läge	0
Den maximala tid det tar för produkten att automatiskt nå det relevanta lågeffektläget	N/A

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du använder din elektriska ugn för första gången ska du se till att den fungerar som den ska:

- Läs alla anvisningar i bruksanvisningen.
- Kontrollera att ugnen är frånkopplad från elnätet och att de 4 kontrollknapparna är inställda på "OFF".
- Diska alla tillbehör i varmt tvålatten, skölj och torka noggrant och sätt sedan tillbaka dem i ugnen. Koppla in den och du är redo att använda ugnen.
- Vid första monteringen rekommenderas att ugnen körs på högsta temperatur (230°C) med funktionen  i 15 minuter för att bränna bort förpackningsresterna. Detta tar bort alla spår av lukt som kan uppstå vid första användningen.

Obs: När du använder ugnen för första gången kan den lukta och avge rök. Spisen förbränner överflödiga olja i värmeelementen och detta är normalt.

Bekanta dig med följande funktioner och tillbehör innan du använder ugnen för första gången:

Temperaturreglering: Välj önskad temperatur (90°C - 230°C), reglera endast ugnstemperaturen.

Funktionskontroll: Det finns flera funktionskontroller beroende på dina matlagningsbehov.

OFF/ Övre värme () / Nedre värme () / Övre och nedre värmeing () / Övre och nedre värme & konvektion ()

Övre och undre värme + stor spis () / stor spis + liten spis () / stor spishäll () / liten spishäll ()

Vänster spishällsreglage (stor-1500W): Det finns 5 steg för att välja stor spishäll.
OFF: 1/2/3/4/5(100°C-500°C)

Höger spishällsreglage (liten-1200W): Det finns 5 steg för att välja den lilla spishällen.
OFF: 1/2/3/4/5(100°C-500°C)
OBS. Endast vänster kokplatta kan användas när ugnen är påslagen.

Strömindikatorlampa: Den lyser när ugnen är påslagen.

Bakplåt: Används vid grillning eller rostning av kött, fågel, fisk eller andra livsmedel. Den kan också användas som droppbricka för att samla upp fett, olja och vätska från maten som tillagas på rotiseriet.

Trådgaller av ståltråd: För rostning, bakning och allmän matlagning i stekpannor och standardpannor.
Gallret kan inte användas separat. Placera det alltid tillsammans med bakplåten. Placera bakplåten på hyllan under gallret.

Belysningsfunktion för innerbelysningen

Det finns en lampa i ugnen som tänds när funktionen är inställd.
Detta gör det lätt att se tillagningsprocessen inuti ugnen.
När tillagningen är klar släcker du lampan genom att vrida funktionsreglaget till OFF.

NOTER:

Den här produkten har ingen timer och stängs inte av automatiskt. Lämna den inte obevakad när du lagar mat. När tillagningen är klar ska du vrida alla reglage till OFF-läget.

DRIFT

Placera ugnen på ett rent, plant och värmetåligt underlag.

- Se till att det finns tillräcklig ventilation runt kaminen.
- Se till att ugnen är helt torr före användning.
- Kontrollera att vevhuset är korrekt installerat före användning.
- Kaminen får inte placeras på en obehandlad träyta.

Sätt i stickkontakten i ugnen.

För bästa resultat rekommenderar vi att du förvärmer ugnen i 15 minuter vid 230°C.



OBSERVERA: Ugnsytan blir varm under och efter användning. Håll händerna säkra genom att inte vidröra ytan.

Var alltid mycket försiktig när du tar ut bakplåtar, galler eller andra heta behållare ur en varm ugn. Använd alltid gallerhandtaget eller en ugns-handske när du värmer föremål ur ugnen.

HUR MAN STEKER (ÖVRE UPPVÄRMNING)

1. Placera bakplåten i det övre läget.
2. Lägg den mat som ska tillagas på bakplåtspappret och stäng ugnsluckan.
3. Vrid funktionsknappen till .
4. Vrid temperaturratten till önskad temperatur.
5. Denna produkt har ingen timer, använd din egen timer för att ställa in tiden. När tillagningen är klar vrid du funktionsratten till OFF.
 - Lämna den inte utan uppsikt under tillagningen eftersom den inte stängs av automatiskt när tiden är ute.

HUR MAN BAKAR (LÄGRE UPPVÄRMNING)

1. Placera gallret på det lägsta eller mittersta gallerstödet.
 - Placering av kabelställén:

Cookies - Använd de nedre och mellersta guiderna.
 Våningstårter - Använd endast den nedre stödguiden (grädda en åt gången).
 Pajer - Använd botten- och mittstöd.
2. Placera maten på gallret och stäng ugnsluckan.
 - Maten ska placeras så nära det nedre värmeelementet som möjligt utan att vidröra det.
 - Pensla maten med såser eller olja efter önskemål.
3. Vrid funktionsknappen till .
4. Vrid temperaturratten till önskad temperatur.
5. Denna produkt har ingen timer, använd din egen timer för att ställa in tiden. När tillagningen är klar vrid du funktionsratten till OFF.
 - Lämna den inte utan uppsikt under tillagningen eftersom den inte stängs av automatiskt när tiden är ute.

HUR MAN ROSTAR (ÖVRE OCH UNDRE UPPVÄRMNING)

1. Placera gallret eller bakplåten i önskat läge.
2. Lägg det som ska rostas på gallret eller bakplåten och stäng ugnsluckan.
3. Vrid funktionsknappen till .
4. Vrid temperaturratten till önskad temperatur.
5. Denna produkt har ingen timer, använd din egen timer för att ställa in tiden. När tillagningen är klar vrider du funktionsratten till OFF.
 - Lämna den inte utan uppsikt under tillagningen eftersom den inte stängs av automatiskt när tiden är ute.

ÖVRE OCH UNDRE VÄRME + KONVEKTION

Denna tillagningsfunktion kombinerar varmluftsströmning med hjälp av en fläkt med rostningsfunktionen. Fläkten skickar försiktigt luft till alla delar av maten så att den snabbt blir brun, krispig och stänger in fukt och smak.

Denna funktion är idealisk för tillagning av bakad potatis, rostning av kött och grönsaker, färdigrätter, grytor, bröd, kakor och desserter.

1. Placera bakplåten i mittläget.
2. Lägg den mat som ska tillagas på bakplåtspappret och stäng ugnsluckan.
3. Vrid funktionsknappen till .
4. Vrid temperaturratten till önskad temperatur.
5. Denna produkt har ingen timer, använd din egen timer för att ställa in tiden. När tillagningen är klar vrider du funktionsratten till OFF.
 - Lämna den inte utan uppsikt under tillagningen eftersom den inte stängs av automatiskt när tiden är ute.

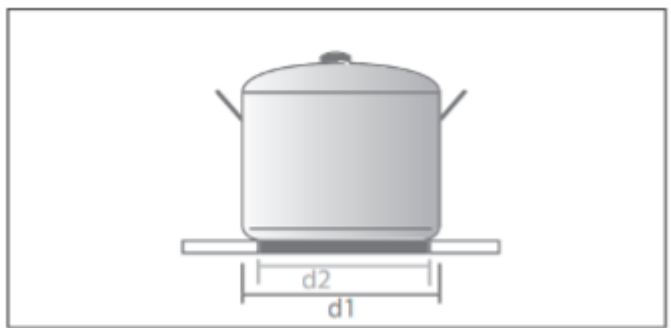
ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL AV SPISHÄLLARNA

Rätt köksredskap

Risk för personskada!

Felaktig användning kan skada apparaten eller kockkärl.

- Hällarna kan skadas om de används utan kockkärl eller med tomma kockkärl.



Det bästa att använda är köksredskap för elektriska spisar

- som matchar storleken på de fasta plattorna. Diametern $d1$ anges alltid som storleken på grytan eller pannan. Bottendiametern $d2$ är alltid ca 2 cm mindre.
- med tillräcklig bottentjocklek, t.ex. emaljerade stålpannor med en tjocklek på 2-3 mm och rostfria stålpannor med en tjocklek på 4-6 mm.
- Använd endast kastruller med ren och torr botten. På så sätt undviker du skador på hällen.

Du bör inte använda den:

- Indragna eller krossade kokkärl
- Kastruller med skrovlig botten
- Kastruller med böjd botten
- Belagda köksredskap som är repade på insidan.

Båda hällarna: (2700W)

1. Placera rätt kokkärl med mat på den stora hällen och den lilla hällen. Vrid sedan funktionsratten till .
2. Vrid höger och vänster hällreglage till önskad inställning.
 - 1 till 5 steg anger temperaturintervallet från 100 till 500 grader, vilket är hällens yttemperatur
 - Om du vill använda ugnen tillsammans kan du vrida funktionsknappen till önskat läge efter dina matlagingsbehov.
3. Denna produkt har ingen timer, använd din egen timer för att ställa in tiden.
4. När tillagningen är klar, vrid funktionsreglaget till OFF för att stänga av ugnen, vrid höger spishällsreglage till OFF för att stänga av höger spishäll, vrid vänster spishällsreglage till OFF för att stänga av vänster spishäll.
 - Vrid alla reglage till OFF-läge.

Vänster spishäll: (1500W)

1. Placera rätt kokkärl med mat på den stora hällen. Vrid sedan funktionsknappen till .
2. Vrid det vänstra spishällsreglaget till önskad inställning.
 - 1 till 5 steg anger temperaturintervallet från 100 till 500 grader, vilket är hällens yttemperatur
 - Om du vill använda ugnen tillsammans kan du vrida funktionsknappen till önskat läge efter dina matlagningsbehov.
3. Denna produkt har ingen timer, använd din egen timer för att ställa in tiden.
4. När tillagningen är klar ska du vrida funktionsreglaget till OFF för att stänga av ugnen och vrida vänster hällreglage till OFF för att stänga av den vänstra hällen.
 - Vrid alla reglage till OFF-läge.

Höger spishäll: (1200W)

1. Placera rätt kokkärl med mat på den lilla hällen. Vrid sedan funktionsknappen till .
2. Vrid det högra spiskontrollen till önskad inställning.
 - 1 till 5 steg anger temperaturintervallet från 100 till 500 grader, vilket är hällens yttemperatur
 - Om du vill använda ugnen tillsammans kan du vrida funktionsknappen till önskat läge efter dina matlagningsbehov.
3. Denna produkt har ingen timer, använd din egen timer för att ställa in tiden.
4. När tillagningen är klar, vrid funktionsreglaget till OFF för att stänga av ugnen och vrid höger hälls reglage till OFF för att stänga av höger häll.
 - Vrid alla reglage till OFF-läge.

Vänster häll + ugn: (1500W+1440W, totalt 2940W)

Om du vill använda ugnen och den vänstra hällen tillsammans vrider du funktionsratten till .

1. Placera rätt kokkärl med mat på den stora spishällen och sätt in maten i ugnen
2. Vrid det vänstra spiskontrollen till önskad inställning.
 - 1 till 5 steg anger temperaturintervallet från 100 till 500 grader, vilket är hällens yttemperatur
3. Denna produkt har ingen timer, använd din egen timer för att ställa in tiden.
4. När tillagningen är klar ska du vrida funktionsreglaget till OFF för att stänga av ugnen och vrida vänster hällreglage till OFF för att stänga av den vänstra hällen.
 - Vrid alla reglage till OFF-läge.

FÖRSIKTIGHET

Risk för brännskador!

De fasta plattorna blir mycket varma under drift och förblir varma även efter avstängning.

- Låt de fasta plattorna svalna helt före rengöring.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Dra ur kontakten och låt den svalna före rengöring.

Sänk inte ner enheten i vatten.

Rengör ugnens och luckans insida och utsida med en fuktig trasa efter varje användningstillfälle och torka dem sedan noga.

Tvätta alla tillbehör i varmt tvålatten med en svamp eller trasa. Skölj och torka noggrant.

Använd aldrig slipande eller kemiska rengöringsmedel.

Ytor som kommer i kontakt med livsmedel bör rengöras regelbundet för att undvika korskontaminering från olika typer av livsmedel och det rekommenderas att använda en fuktig trasa vid hantering av ytor som kommer i kontakt med livsmedel.

Korrekt livsmedelshygien måste alltid följas för att undvika risken för matförgiftning/korskontaminering.

Använd inte ångtvätt eller högtryckstvätt för att rengöra spishällarna. Ångan kan tränga in genom sprickor och in i spishällens strömförande elektriska komponenter och orsaka kortslutning.

Torka alla delar och ytor noggrant före användning.

Se till att alla delar och ytor är helt torra innan du ansluter enheten.

BOSTAD



Denna märkning på en produkt och/eller de medföljande dokumenten anger att den måste behandlas som avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) för bortskaffande. Avfallsprodukter märkta med WEEE får inte blandas med vanligt hushållsavfall, utan måste hållas åtskilda för behandling, återvinning och återanvändning av de material som använts. För

korrekt behandling, återvinning och återanvändning, vänligen lämna allt WEEE-märkt avfall till din lokala avfallshanteringsanläggning där det tas emot kostnadsfritt. Om alla konsumenter kasserar avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning på rätt sätt sparar de värdefulla resurser och förhindrar potentiell negativ påverkan på människors hälsa och miljön från farliga material som avfallet kan innehålla.

Kontaktinformation:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tel: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



MINIUUNI

KÄYTTÖOHJEET

Lue kaikki tämän esitteen kohdat ja noudata kaikkia ohjeita huolellisesti.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE SEURAAVAT TURVALLISUUSVAROITUKSET JA -OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

TURVALLISUUS TIETOJA

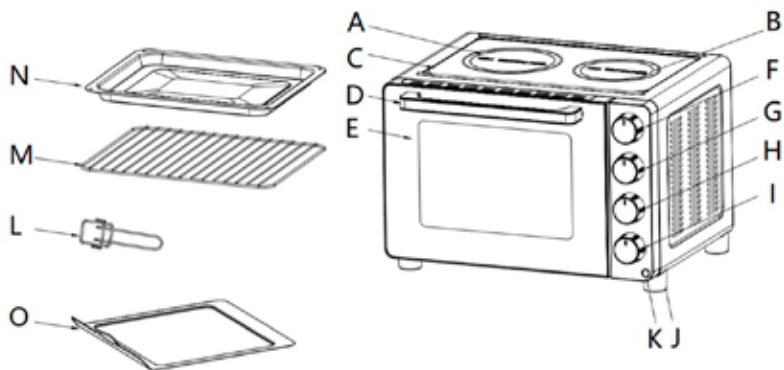
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin sovelluksiin, kuten
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilökunnan keittiöt;
 - Maalaistalot;
 - asiakkaille hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä;
 - Bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.
- Jos syöttöjohto on vaurioitunut, sen on vaaran välttämiseksi vaihdettava valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavalla tavalla pätevän henkilön toimesta.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
 - Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
 - Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
 - Käyttökelpoisten pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on toiminnassa.
- Ovi tai ulkopinta voi kuumentua laitteen ollessa toiminnassa.
- Laitteen takaosa on asetettava seinää vasten.
- Älä aseta laitetta kuumaan kaasu- tai sähköpolttimeen tai sen läheisyyteen äläkä anna sen joutua kosketuksiin kuumennetun uunin tai mini-uunin kanssa.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvaa, kun siirrät tuotetta.
- VAROITUS: Jos keittotason pinta on halkeillut, sammuta laite sähköiskun vaaran välttämiseksi.



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

- Tulipalolta, sähköiskulta ja loukkaantumiselta suojaamiseksi älä upota johtoa, pistokkeita tai muita lieden osia veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai keittiön tiskipöydän reunan yli äläkä kosketa kuumia pintoja.
- Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vaaran tai loukkaantumisen.
- Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja ennen puhdistamista.
- Katkaise yhteys kääntämällä ajastimen säätönuppi asentoon "0" ja irrota sitten pistoke. Pidä aina kiinni pistokkeesta äläkä koskaan vedä johtoa.
- Kuumaa öljyä tai ruokaa sisältävää laitetta siirrettäessä on oltava erittäin varovainen.
- Älä peitä mitään uunin osaa metallilla tai kankaalla, sillä se voi aiheuttaa uunin ylikuumenemisen.
- Älä aseta mitään uunin päälle äläkä peitä uunia.
- Noudata äärimmäistä varovaisuutta, kun poistat lokeroa tai hävität kuumaa rasvaa tai muita kuumia nesteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on toiminnassa.
- Älä puhdista uunin sisäpuolta metallisilla hankaustyynyillä, koska niistä voi irrota paloja ja ne voivat joutua kosketuksiin sähköisten osien kanssa, mikä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- Älä laita laitteeseen ylisuuria elintarvikkeita tai metalliastioita, sillä ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun vaaran.
- Tulipalo voi syttyä, jos liesi on peitettyä tai syttyvän materiaalin, kuten verhojen, verhojen jne. lähellä sen ollessa toiminnassa. Älä säilytä mitään lieden päällä sen ollessa toiminnassa.
- On noudatettava erityistä varovaisuutta, kun käytetään muita kuin metallisia tai uuninkestäviä lasiastioita.
- Varmista, ettei mikään kosketa uunin ylä- tai alaosa.
- Älä laita uuniin mitään seuraavista materiaaleista: muovia, paperia tai vastaavaa.
- Käytä aina suojaavia, eristettyjä uunikäsineitä, kun laitat tavaroita kuumaan uuniin tai otat tavaroita kuumasta uunista.
- Tässä laitteessa on karkaistu turvasiiovi. Lasi on tavallista lasia vahvempaa ja kestää paremmin rikkoutumista. Huomaa, että karkaistu lasi voi silti rikkoutua, erityisesti reunoilta. Vältä oven pinnan naarmuttamista tai reunojen leikkaamista.
- Älä käytä ulkona.
- Älä käytä tätä uunia mihinkään muuhun kuin siihen, mihin se on tarkoitettu.
- Valaisin on tarkoitettu käytettäväksi vain uunien luona, eikä se sovellu kodin huonevalaistukseen.

TUOTEKATSAUS



- A. Vasen keittotaso
- B. Oikea keittolevy
- C. Lasin yläosa
- D. Ovenkahvat
- E. Oven lasi
- F. Painike lämpötilan säätöä varten
- G. Painike toimintojen ohjausta varten
- H. Keittotason vasen säätönuppi
- I. Keittotason oikea säätönuppi
- J. Uunin pohja
- K. Virran merkkivalo
- L. Tarjottimen kahva
- M. Kors
- N. Leivinuuni
- O. Murunaluska

TEKNISET TIEDOT

Nimellisarvot: 220-240V~ 50-60Hz, yhteensä 2940W.
(Uuni 1440W, suuri keittotaso 1500W, pieni keittotaso 1200W).

ENERGIANKULUTUS

Tuotetiedot virrankulutuksesta ja enimmäisajasta, joka kuluu kyseisen virransäästötilan saavuttamiseen.

Pois päältä -tilassa	0
Valmiustila	0
Enimmäisaika, joka kuluu, kun tuote siirtyy automaattisesti kyseiseen virransäästötilaan.	N/A

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ennen kuin käytät sähköuunia ensimmäistä kertaa, varmista, että se toimii oikein:

- Lue kaikki käyttöoppaan ohjeet.
- Varmista, että uuni on irrotettu sähköverkosta ja että 4 ohjauspainiketta on asetettu asentoon "OFF".
- Pese kaikki tarvikkeet lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti ja laita ne sitten takaisin uuniin. Kytke virta ja olet valmis käyttämään uunia.
- Ensimmäistä kertaa koottaessa on suositeltavaa käyttää uunin korkeinta lämpötilaa (230 °C)  -toiminnolla 15 minuutin ajan, jotta pakkausjäämät palavat pois. Tämä poistaa kaikki ensimmäisen käytön aikana syntyvät hajujäljet.

Huomautus: Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, se voi haista ja siitä voi tulla savua. Uuni poltttaa ylimääräistä öljyä lämmityselementeissä, ja tämä on normaalia.

Tutustu seuraaviin uunin ominaisuuksiin ja lisävarusteisiin ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Lämpötilan säätö: Valitse haluttu lämpötila (90°C - 230°C), säädä vain uunin lämpötilaa.

Toimintosäätö: Toimintosäätimiä on useita ruoanlaittovaatimusten mukaan.

OFF/ Ylälämmitys() / Alalämmitys() / Ylä- ja alalämmitys () / Ylä- ja alalämmitys & konvektio()

Ylä- ja alalämmitys + suuri keittotaso () / suuri keittotaso + pieni keittotaso () / suuri keittotaso () / pieni keittotaso ()

Vasemmanpuoleinen keittotason säätö (suuri-1500W): Suuren keittotason valitsemiseen on 5 vaihetta. OFF:1/2/3/4/5(100°C-500°C)

Oikean keittotason säätö (pieni-1200W): Pienen keittotason valitsemiseen on 5 vaihetta. OFF: 1/2/3/4/5(100°C-500°C)

Huom. Vain vasen keittolevy voi olla käytössä, jos uuni on päällä.

Virran merkkivalo: Syttyy, kun uuni on kytketty päälle.

Paistovuoka: Käytetään lihan, siipikarjan, kalan tai muiden ruokien grillaamiseen tai paahuttamiseen. Sitä voidaan käyttää myös tippa-alustana keräämään rasvaa, öljyä ja nestettä paistettavasta ruoasta.

Teräslangasta valmistettu lankaverkko: Paistamiseen, leivontaan ja yleiseen ruoanlaittoon paistinpannuissa ja tavallisissa pannuissa.

Ruutua ei voi käyttää erikseen. Laita se aina yhdessä leivinpellin kanssa. Aseta leivinpelti hyllylle ritilän alle.

Sisävalon valaistustoiminto

Uunin sisällä on valo, joka syttyy, kun toiminto on asetettu.

Näin uunin sisällä tapahtuva kypsennysprosessi on helppo nähdä.

Kun kypsennysprosessi on päättynyt, sammuta valo kääntämällä toimintosäädin OFF-asentoon.

HUOMAUTUKSET:

Tässä tuotteessa ei ole ajastinta, eikä se sammu automaattisesti. Älä jätä sitä valvomatta kypsennyksen aikana. Kun kypsennys on valmis, käännä kaikki säätimet OFF-asentoon.

TOIMINTA

Aseta uuni puhtaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.

- Varmista, että lieden ympärillä on riittävä ilmanvaihto.
- Varmista, että uuni on täysin kuiva ennen käyttöä.
- Varmista, että kampialusta on asennettu oikein ennen käyttöä.
- Kiuasta ei saa asettaa käsittelemättömälle puupinnalle.

Aseta pistoke uuniin.

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



VAROITUS: Uunin pinta kuumenee käytön aikana ja sen jälkeen. Pidä kätesi turvassa olemalla koskematta pintaan. Ole aina hyvin varovainen, kun poistat paistovuokia, ritalöitä tai muita kuumia astioita kuumasta uunista. Käytä aina ritaläkahvaa tai uunikäsinettä, kun kuumennat esineitä uunista.

PAISTAMINEN (YLEMPI LÄMMITYS)

1. Aseta leivinpelti yläasentoon.
2. Aseta kypsennettävä ruoka pellille ja sulje uunin luukku.
3. Käännä toimintonuppi kohtaan .
4. Käännä lämpötilan säädin haluttuun lämpötilaan.
5. ässä tuotteessa ei ole ajastinta, käytä omaa ajastinta ajan asettamiseen. Kun kypsennys on valmis, käännä toimintonuppi OFF-asentoon.
 - Älä jätä laitetta ilman valvontaa kypsennyksen aikana, sillä se ei sammu automaattisesti, kun aika on kulunut.

MITEN LEIVOTAAN (ALHAISEMPI LÄMMITYS)

1. Aseta ritalä alimman tai keskimmäisen ritalätuen päälle.
 - Lankahyllyjen sijainti:
Evästeet - Käytä ala- ja keskiosaa.
Kerroskakut - Käytä vain pohjatukiohjainta (paista yksi kerrallaan).
Piirakat - Käytä pohja- ja keskitukia.
2. Aseta ruoka ritalälle ja sulje uunin luukku.
 - Ruoka on asetettava mahdollisimman lähelle alempaa lämmityselementtiä koskettamatta sitä.
 - Sivele ruoka halutessasi kastikkeilla tai öljyllä.
3. Käännä toimintonuppi kohtaan .
4. Käännä lämpötilan säädin haluttuun lämpötilaan.
5. Tässä tuotteessa ei ole ajastinta, käytä omaa ajastinta ajan asettamiseen. Kun kypsennys on valmis, käännä toimintonuppi OFF-asentoon.
 - Älä jätä laitetta ilman valvontaa kypsennyksen aikana, sillä se ei sammu automaattisesti, kun aika on kulunut.

PAAHTAMINEN (YLEMPI JA ALEMPI LÄMMITYS)

1. Aseta ritilä tai leivinpelti haluttuun asentoon.
2. Aseta paahtettava ruoka ritilälle tai pellille ja sulje uunin luukku.
3. Käännä toimintonuppi kohtaan .
4. Käännä lämpötilan säädin haluttuun lämpötilaan.
5. Tässä tuotteessa ei ole ajastinta, käytä omaa ajastinta ajan asettamiseen. Kun kypsennys on valmis, käännä toimintonuppi OFF-asentoon.
 - Älä jätä laitetta ilman valvontaa kypsennyksen aikana, sillä se ei sammuu automaattisesti, kun aika on kulunut.

YLÄ- JA ALALÄMMITYS + KONVEKTIO

Tässä kypsennystoiminnossa yhdistyvät puhaltimen avulla tapahtuva kuuman ilman liike ja paahtotoiminto. Tuuletin lähettää varovasti ilmaa ruoan kaikkiin osiin, jolloin ruoka ruskistuu ja rapeutuu nopeasti ja tiivistää kosteuden ja maun.

Tämä toiminto sopii erinomaisesti paistettujen perunoiden, lihan ja vihannesten paistamiseen, valmisruokien, pataruokien, muhennosten, leipien, kakkujen ja jälkiruokien valmistukseen.

1. Aseta leivinpelti keskiasentoon.
2. Aseta kypsennettävä ruoka pellille ja sulje uunin luukku.
3. Käännä toimintonuppi kohtaan .
4. Käännä lämpötilan säädin haluttuun lämpötilaan.
5. Tässä tuotteessa ei ole ajastinta, käytä omaa ajastinta ajan asettamiseen. Kun kypsennys on valmis, käännä toimintonuppi OFF-asentoon.
 - Älä jätä laitetta ilman valvontaa kypsennyksen aikana, sillä se ei sammuu automaattisesti, kun aika on kulunut.

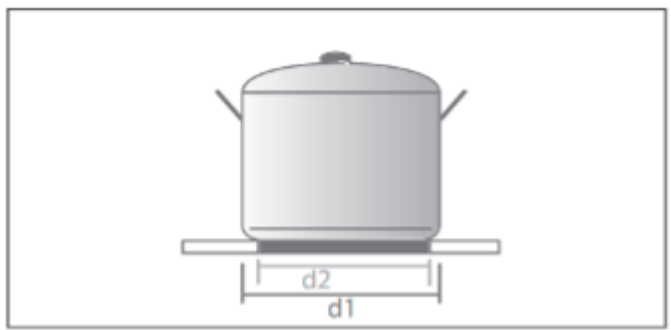
KEITTOTASOJEN KÄYTTÖ JA HOITO

Oikeat keittoastiat

Loukkaantumiswaara!

Vääränlainen käyttö voi vahingoittaa laitetta tai keittoastioita.

- Keittotasot voivat vaurioitua, jos niitä käytetään ilman keittoastioita tai tyhjiä keittoastioilla.



Parasta on käyttää sähkölevyille tarkoitettuja keittoastioita.

- joka vastaa kiinteiden levyjen kokoa. Halkaisija d1 ilmoitetaan aina kattilan tai pannun kooksi. Pohjan halkaisija d2 on aina noin 2 cm pienempi.
- joissa on riittävän paksu pohja, esim. emaloidut teräs pannut, joiden paksuus on 2-3 mm.
- ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut pannut, joiden paksuus on 4-6 mm.
- Käytä vain ruukkuja, joiden pohja on puhdas ja kuiva. Näin estetään keittotasojen vaurioituminen.

Sinun ei pitäisi käyttää sitä:

- Painuneet tai murskaantuneet pannut
- Pannut, joissa on karkea pohja
- Pannut, joissa on kaareva pohja
- Pinnoitetut keittoastiat, jotka ovat naarmuuntuneet sisältä.

Molemmat keittotasot: (2700W)

1. Aseta oikeat keittoastiat ruoan kanssa suurelle ja pienelle keittotasolle. Käännä sitten toimintonuppi asentoon
2. Käännä oikea ja vasen keittotason säädin haluttuun asetukseen.
 - 1-5 askelta osoittaa lämpötila-alueen 100-500 astetta, joka on keittotason pintalämpötila.
 - Jos haluat käyttää uunia yhdessä, voit kääntää toiminnon säätimen haluamaasi asentoon ruoanlaittotarpeiden mukaan.
3. Tässä tuotteessa ei ole ajastinta, käytä omaa ajastinta ajan asettamiseen.
4. Kun ruoanvalmistus on valmis, käännä toiminnon säädin OFF-asentoon uunin sammuttamiseksi, käännä oikean keittotason säädin OFF-asentoon oikean keittotason sammuttamiseksi, käännä vasemman keittotason säädin OFF-asentoon vasemman keittotason sammuttamiseksi.
 - Käännä kaikki hallintalaitteet OFF-asentoon.

Vasen liesi: (1500W)

1. Aseta oikeat keittoastiat ruoan kanssa suurelle keittotasolle. Käännä sitten toimintonuppi asentoon .
2. Käännä vasen keittotason säädin haluttuun asetukseen.
 - 1-5 askelta osoittaa lämpötila-alueen 100-500 astetta, joka on keittotason pintalämpötila.
 - Jos haluat käyttää uunia yhdessä, voit kääntää toiminnon säätimen haluamaasi asentoon ruoanlaittotarpeiden mukaan.
3. Tässä tuotteessa ei ole ajastinta, käytä omaa ajastinta ajan asettamiseen.
4. Kun kypsennys on valmis, käännä toiminnon säädin OFF-asentoon uunin sammuttamiseksi ja käännä vasemman keittotason säädin OFF-asentoon vasemman keittotason sammuttamiseksi.
 - Käännä kaikki hallintalaitteet OFF-asentoon.

Oikea liesi: (1200W)

1. Aseta oikeat keittoastiat ruoan kanssa pienelle keittotasolle. Käännä sitten toimintonuppi asentoon .
2. Käännä oikeanpuoleinen keittotason säädin haluttuun asetukseen.
 - 1-5 askelta osoittaa lämpötila-alueen 100-500 astetta, joka on keittotason pintalämpötila.
 - Jos haluat käyttää uunia yhdessä, voit kääntää toiminnon säätimen haluamaasi asentoon ruoanlaittotarpeiden mukaan.
3. Tässä tuotteessa ei ole ajastinta, käytä omaa ajastinta ajan asettamiseen.
4. Kun kypsennys on valmis, käännä toiminnon säädin OFF-asentoon uunin sammuttamiseksi ja käännä oikean keittotason säädin OFF-asentoon oikean keittotason sammuttamiseksi.
 - Käännä kaikki hallintalaitteet OFF-asentoon.

Vasen liesi + uuni: (1500W+1440W, yhteensä 2940W)

Jos haluat käyttää uunia ja vasenta liesiosaa yhdessä, käännä toimintonuppi asentoon .

1. Aseta oikea keittoastia ruoan kanssa suurelle keittotasolle ja laita ruoka uuniin.
2. Käännä vasen keittotason säädin haluttuun asetukseen.
 - 1-5 askelta osoittaa lämpötila-alueen 100-500 astetta, joka on keittotason pintalämpötila.
3. Tässä tuotteessa ei ole ajastinta, käytä omaa ajastinta ajan asettamiseen.
4. Kun kypsennys on valmis, käännä toiminnon säädin OFF-asentoon uunin sammuttamiseksi ja käännä vasemman keittotason säädin OFF-asentoon vasemman keittotason sammuttamiseksi.
 - Käännä kaikki hallintalaitteet OFF-asentoon.

VAROITUS

Palovammojen vaara!

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

- Anna kiinteiden levyjen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Irrota pistoke 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 ne 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, ja on suositeltavaa käyttää kosteaa liinaa, kun käsitellään elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia pintoja.

Asianmukaista elintarvikehygieniää on aina noudatettava, jotta vältetään ruokamyrkytyksen tai ristikontaminaation mahdollisuus.

Älä käytä höyrypuhdistinta tai painepesuria keittotasojen puhdistamiseen. Höyry voi tunkeutua halkeamien läpi 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.

ASUNTO



Tämä merkintä tuotteessa ja/tai sen mukana olevissa asiakirjoissa osoittaa, että tuote on käsiteltävä sähkö- ja elektroniikkalaiteromuna hävitettäväksi. Sähkö- ja elektroniikkaromumerkinnällä varustettuja jätteitä ei saa sekoittaa yleiseen kotitalousjätteeseen, vaan ne on pidettävä erillään, jotta ne voidaan käsitellä, kierrättää ja hyödyntää käytetyt materiaalit.

Asianmukaista käsittelyä, kierrätystä ja uudelleenkäyttöä varten vie kaikki sähkö- ja elektroniikkalaiteromulla merkitty jäte paikalliseen jätehuoltolaitokseen, jossa se otetaan vastaan maksutta. Jos kaikki kuluttajat hävittävät sähkö- ja elektroniikkalaiteromun oikein, he säästävät arvokkaita resursseja ja estävät jätteen mahdollisesti sisältämien vaarallisten aineiden mahdolliset kielteiset vaikutukset ihmisten terveyteen ja ympäristöön.

Yhteystiedot:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tel: +45 8928 1300
www.fh-group.dk





See full range of
Nordic Sense
products.

PRESS BUTTON



Nordic Sense