

SIKKERHEDSADVARSLER

Læs brugsanvisningen nøje, før du tager enheden i brug.
Brugsanvisningen bør gemmes.

- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller den tekniske kundeservice, for at forebygge enhver risiko.
- Kom aldrig apparatet ned i vand.
- Når apparatet er tændt, kan låget og de tilgængelige, udvendige overflader være meget varme. Brug altid håndgreb, håndtag og taster. Brug handsker, hvis det bliver nødvendigt.
- Dette elektriske apparat arbejder ved høje temperaturer, som kan forårsage forbrændinger.
- Dette apparat må ikke bruges på børn mellem 0 og 8 år.

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år, på betingelse at, de overvåges nøje.

Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte psykiske, fysiske og sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, på betingelse at de overvåges nøje og vejledes angående en sikker anvendelse af apparatet og at de har kendskab til de forbundne risici. Apparatet og ledningen skal holdes væk fra børn under 8 år.

Rengøring og vedligeholdelse, der skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn.

- Apparatet må ikke forvarmes, hvis det er tomt.
- Apparatet må ikke anvendes, hvis der

ikke er mad indeni. Det kan blive beskadiget.

- Maskinen er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Kaffemaskinen er ikke beregnet til brug i: Rum, der anvendes som køkken til de ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, hytter, hoteller, moteller og andre boformer, værelser leje.
- Enheden må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller et system med separat fjernbetjening.



Fare!

Manglende overholdelse kan medføre eller forårsager personkæstelser som følge af elektrisk stød med fare for livet.

- Inden apparatet tages i brug, skal du kontrollere, at netspændingen svarer til det, der er angivet på skiltet på apparatet.
- Tilslut kun apparatet med stikkontakter, som har en min. kapacitet på 10 A og er udstyret med korrekt jordafledning. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis disse vigtige sikkerhedsregler ikke overholdes.



Fare for skoldning!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan resultere i brandsår eller forbrændinger.

- Under apparatets drift er det meget varmt. HOLD APPARATET VÆK FRA BØRN.
- Flyt apparatet ved hjælp af de dertil indrettede håndtag. Brug aldrig beholderens håndgreb for at flytte apparatet.
- Lad aldrig strømforsyningskablet hænge ud over kanten på bordet, hvor apparatet står. Hvis der er et barn i nærheden, kan det nemt hives i, eller det kan komme i vejen for brugeren.
- Pas på den varme damp, som kan slippe ud gennem luftudtagene.



Advarsel!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan medføre personskade eller beskadigelse af enheden.

- Anbring ikke apparatet i nærheden af varmekilder.
- Beholderen sætter sig automatisk i midtertappen. Men for at undgå beskadigelser må du ikke dreje den med hånden for at finde den korrekte stilling.
- Kom ikke noget ind i ventilationsåbningerne. De må ikke

tilstoppes.

- Du må ikke hælde væsker i beholderen ud over MAX-niveauet (E).
- Du må ikke hælde mere olie i en maks. niveauet i målebægeret til olie (niveau 5).



Bemærk:

Dette symbol fremhæver gode råd og vigtige oplysninger til brugeren.

- Fjern al emballage fra apparatet, såsom beskyttelsespap, brochurer, plastposer o.s.v., inden den anvendes første gang.
- Inden du tager apparatet i brug første gang, ska du vaske beholderen, omrøreren og låget godt af i varmt vand og opvaskemiddel. Når du har gjort dette, skal du tørre det hele godt af og sørge for, at der ikke er noget vand tilbage i bunden af beholderen.
- Det er helt normalt, at apparatet udsender en lugt, første gang det tages i brug. Luft ud i rummet.
- Apparatet skal anbringes mindst 20 cm fra den stikkontakt, det tilsluttes.
- **Nogle madlavningsprogrammer kan medføre, at der kommer damp ud af låget. Derfor anbefales det, at du ikke sætter apparatet under en hylde eller et køkkenmøbel (fig. 12).**

TEKNISKE DATA

dimensioner (LxHxD): 395x325x290 mm

vægt: 5 kg

For øvrige oplysninger bedes du se typeskiltet på enheden.



Apparatet er i overensstemmelse med følgende EF-direktiver:

- Lavspændingsdirektiv 2006/95/EF og senere ændringer.
- EF-direktiv 2004/108/EF om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-forordning 1935/2004 af 27/10/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.
- EF-forordning Stand-by 1275/2008.

BORTSKAFFELSE



I henhold til direktiv 2002/96/EF må maskinen ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald, men skal indleveres til en godkendt genbrugsstation.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A Låg
- B Åbning til udgang af varm luft (ventilation)
- C Håndtag på glaslåg
- D Aftageligt glaslåg

- E Maks. niveau MAX
- F Strømkabel
- G Kondensopsamler
- H Hovedtast til tænding/slukning
- I Omrører
- J Beholder med keramisk foring
- K Markør på håndtag
- L Håndtag på beholder
- M Målebæger til olie (niveau 1-5)
- N Streg med lys, der viser effektniveau
- O Tast til effektniveau
- P Timertast + (forøgelse af tid)
- Q Display
- R Timertast + (formindskelse af tid)
- S Vælgerhåndtag til madlavningsprogrammer
- T Lysende tast til start/stop af programmer
- U Apparatet hus
- V Håndtag til løft af apparatet
- W Trykknop til åbning af låg
- X Liste til opsamling af kondensvand

MADLAVNINGSPROGRAMMER

Automatiske programmer: Ved at vælge et af følgende programmer vises standardtiderne for tilberedning og de meste optimale effektive niveauer.

Disse parametre kan under alle omstændigheder ændres på grundlag af opskrifterne eller dine personlige ønsker.



GRYDERET RISOTTO: Dette program er ideelt til at lave enhver form for risotto og gryderetter.

Omrøreren (I) begynder her at dreje rundt efter ca. 3 minutter, så maden brunes ensartet (vi anbefaler derfor, at maden fordeles ensartet på bunden af beholderen).

I dette program er effektniveauet indstillet som standard på  med en tilberedningstid på 45 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (O) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (M) på grundlag af den valgte opskrift.

Ved åbning af låget (A) afbrydes tilberedningen IKKE, og displayet (Q) fortsætter med at vise den resterende tilberedningstid.



KAGE: Dette program er ideelt til at lave enhver form for kager, muffins og småkager.

Vi anbefaler, at du smører beholderen (J) og drysser lidt mel i før du lægger en kage i, mens du skal bruge bagepapir til mad, der kan vendes under madlavningen, f.eks. briocher eller småkager.

I dette program er effektniveauet indstillet som standard på  med en tilberedningstid på 40 minutter.

MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (O) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (M) på grundlag af den valgte opskrift.

I forhold til en traditionel oven giver dette madlavningsprogram en betydelig energibesparelse, fordi foropvarmning ikke er påkrævet.

Ved åbning af låget (A) vises den valgte tilberedning og tid i display (Q), som afbrydes og genoptages automatisk ved lukning af låget.



PIZZA: Dette program er ideelt til sprøde pizzaer i henhold til det ægte italienske køkken.

Vi anbefaler altid, at man smører beholderens bund med olie (J) for at lave hjemmelavede pizzaer, mens for frosne pizzaer kan man nøjes med at bruge bagepapir.

I dette program er effektniveauet indstillet som standard på  med en tilberedningstid på 30 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (O) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (M) på grundlag af den valgte opskrift.

Ved åbning af låget (A) vises den valgte tilberedning og tid i display (Q), som afbrydes og genoptages automatisk ved lukning af låget.



KARTOFLER: Dette program er især godt til tilberedning af kartofler af enhver art, både friske og frosne, pommes frites eller kartoffelkroketter.

Omrøreren (I) starter i denne funktion først efter nogle få minutter for at undgå at kartoflerne, som stadig er frosne, kan gå i stykker.

I dette program er effektniveauet indstillet som standard på  med en tilberedningstid på 32 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (O) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (M) på grundlag af den valgte opskrift.

Ved åbning af låget (A) vises den valgte tilberedning og tid i display (Q), som afbrydes og genoptages automatisk ved lukning af låget.

Halvautomatiske programmer: Ved at vælge et af følgende programmer viser displayet standardtiderne for tilberedning og standardeffektniveauerne, som kan ændres på grundlag af opskrifterne eller dine personlige ønsker.



OVN: Dette program er ideelt til tilberedning af de lækreste friterede retter, som skal paneres inden tilberedningen (skaldyr, kotoletter, kroketter osv.).

Desuden kan det bruges til at lave stege, fisk i ovn, bage brød og stegte grøntsager, med eller uden omrører.

Med dette program får man en betydelig energibesparelse, fordi foropvarmning ikke er påkrævet.

I dette program er effektniveauet indstillet som standard på  med en tilberedningstid på 60 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (O) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (M) på grundlag af den valgte opskrift.

Ved åbning af låget (A) vises den valgte tilberedning og tid i display (Q), som afbrydes og genoptages automatisk ved lukning af låget.



AIRGRILL: Dette program anbefales til at grille kød, fisk og grøntsager. Også perfekt til at færdiggøre retter, som først skal tilberedes i ovn og derefter gratineres.

I dette program er effektniveauet indstillet som standard på  med en tilberedningstid på 40 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (O) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (M) på grundlag af den valgte opskrift.

Ved åbning af låget (A) vises den valgte tilberedning og tid i display (Q), som afbrydes og genoptages automatisk ved lukning af låget.



PANDESTEGTE RETTER: Dette program giver en ensartet tilberedning på pande, men omrøreren er en stor fordel, fordi den automatisk rører rundt i maden. Velegnet til supper, marmelade, grydestegning, saucer, frugtdrikke, kogning og friturestegning af retter, kødboller og fiske-deller.

I dette program er effektniveauet indstillet som standard på  med en tilberedningstid på 45 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (O) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (M) på grundlag af den valgte opskrift.

Ved åbning af låget (A) afbrydes tilberedningen IKKE, og displayet (Q) fortsætter med at vise den resterende tilberedningstid.

ANVENDELSE



Bemærk: Inden du tager apparatet i brug første gang, ska du vaske beholderen (J), omrøreren (I) og aftagelige glaslag (D) godt af i varmt vand og opvaskemiddel.

Gør som følger:

- Åbn låget (A) ved at trykke knappen (W) (fig. 1).
- Tag den aftagelige glaslag (D) ved at trykke på de to trykknapper (C) (fig. 2).
- Løft håndgrebet på beholderen (L) op, indtil du hører et 'klik' (fig. 3).

- Træk beholderen (J) ud ved at trække den opad (fig. 4).
- Træk omrøreren (I) fra holderen (fig. 5).
- Vask beholder (J), omrører (I) og det aftagelige glaslåg (D) (fig. 6).
- Når du har gjort dette, skal du tørre det hele godt af og sørge for, at der ikke er noget vand tilbage i bunden af beholderen (J).
- Sæt beholderen (J) på plads igen i apparatet (U) ved at placere den korrekt.
- Sænk håndgrebet til beholderen (L) ved at dreje på markøren (K) (fig. 7).
- **Hvis opskriften kræver det**, indsættes omrøreren (I) i holderen (oven på tappen i bunden af beholderen) (fig. 5).
- Hæld ingredienserne, som skal tilberedes, i beholderen (J), i henhold de doseringerne som angivet til tabellen med opskrifter.
- Tilføj olie, hvis påkrævet, med henvisning til de doseringer, der er angivet i tabellen med opskrifter og ved hjælp af målebægeret (M).
- Luk låget (A).
- Sæt apparatets ledning i en stikkontakt.
- Tænd apparatet ved at trykke hovedtasten til tænding/slukning (H).
- Drej vælgeren til valg af tilberedningsprogrammer (S) i den ønskede position (fig. 8) (se tabellen med opskrifter).
- Regulér den ønskede tilberedningsgrad ved at trykke på effektniveauetasten (O) (fig. 9) (se tabellen med opskrifter).
- Regulér den ønskede tilberedningstid ved at trykke timer-tasterne + (P) og - (M) (fig. 10). Displayet (Q) viser de indstillede minutter.
- Tryk på tasten til start/stop af programmer (T), som lyser op (fig. 11).
- Tilberedningstiden begynder.
- Apparatet angiver afslutningen af tilberedningstiden med to "bip" efter hinanden. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på tasten for start/stop af programmer (T).
- Sluk apparatet ved at trykke hovedtasten til tænding/slukning (H).
- Åbn låget (A), og træk beholderen (J) med den færdige mad ud.
- Lad låget (A) være åbent, så nedkøler maskinen hurtigere.

 **Bemærk:** For nogle af programmerne går omrøreren (I) først i gang få minutter efter starten af tilberedningen for at garantere det bedste resultat.

 **Bemærk:** Under tilberedningen kan man åbne låget (A) for at tilføje nogle ingredienser eller for at kontrollere tilberedningsniveauet. Displayet lyser, ventilationen slukkes midlertidigt

og går i gang igen, når låget lukkes. I de funktioner, hvor der ikke bruges ventilation, afbrydes madlavningen ikke.

 **Bemærk:** Hvis tasten til start/stop af programmer (T) aktiveres, og beholderen fjernes, slukkes apparatet, som begynder at fungere igen, når beholderen sættes på plads igen.

 **Bemærk:** For at indstille apparatet skal man holde tasten for start/stop af programmer (T) i mindst 2 sekunder.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

 **Fare!** Inden rengøringen skal man altid tage ledningen ud af stikkontakten og lade apparatet køle ned. Apparatet må aldrig nedsænkes i vand eller sættes under rindende vand fra hanen. Vandet kan give stød.

- Vask beholderen (J), omrøreren (I) og glaslåget (D) med varmt vand og opvaskemiddel. Beholderen kan sættes i opvaskemaskine, men hyppige vask kan reducere den keramiske belægnings egenskaber.
- Rengør ventilationsåbningen (B) uden at fjerne den.
- Kontrollér og tøm kondensopsamlere (G) regelmæssigt, især hvis der er frembragt meget damp.

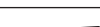
 **Bemærk:** Der må ikke anvende slibende genstande eller slibemidler til rengøring af beholderen (J), men kun en blød klud med opvaskemiddel.

FUNKTIONSFEJL

Fejl	Årsag/løsning
Apparatet opvarmer ikke	Anordningen for varmesikkerhed kan blive udløst. Kontakt et autoriseret kundeservicecenter (anordningen vil blive erstattet med en ny)
Beholderen sidder forkert, og apparater virker ikke	Anbring beholderen korrekt
Låget er ikke lukket korrekt, og apparatet virker ikke	Luk låget korrekt
Omrøreren (E) drejer ikke rundt	Vent i nogle få minutter efter start af en tilberedning
Displayet viser E1, og der udsendes 3 "bip" efter hinanden	Sluk apparatet og lad det køle ned. Kontrollér, om apparatet er sat i gang uden mad indeni. Kontakt et autoriseret kundeservicecenter, hvis fejlen vedvarer.
Displayet viser E3, og der udsendes 5 "bip" efter hinanden	Sluk apparatet og lad det køle ned. Kontrollér, om apparatet er sat i gang uden mad indeni. Kontakt et autoriseret kundeservicecenter, hvis fejlen vedvarer.
Displayet viser E5, og der udsendes 7 "bip" efter hinanden	Kontakt et autoriseret kundeservicecenter
Displayet viser E6, og der udsendes 7 "bip" efter hinanden	Kontakt et autoriseret kundeservicecenter

TABEL MED RETTER

Kartofler

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Tilberedningstid (min.)	Omrører til blanding	Madlavningsprogrammer	Effektniveau
Kartofler standard 10x10	Friske	1700 gr (*)	niveau 5	40-43	JA		
		1500 gr (*)	niveau 4	37-40	JA		
		1250 gr (*)	niveau 3	35-37	JA		
		1000 gr (*)	niveau 2	28-31	JA		
		750 gr (*)	niveau 1	23-26	JA		
	Frosne	1500 gr	uden	32-34	JA		
		1250 gr	uden	30-32	JA		
		1000 gr	uden	28-30	JA		
		750 gr	uden	26-28	JA		
		500 gr	uden	24-26	JA		
Ovnkartofler	Friske	1700 gr	niveau 3	40-43	JA		
Udskårne kartofler	Frosne	1000 gr	uden	30-32	JA		
Nye kartofler	Frosne	1200 gr	uden	35-40	JA		
Kroketter i ovn	Frosne	750 gr	uden	20-25	JA		

(*) skal skrælles

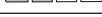
Forretter

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Tilberedningstid (min.)	Omrører til blanding	Madlavningsprogrammer	Effektniveau
Risotto	Frisk	480 gr	niveau 5	15-18	JA		
Gullasch	Frisk	1000 gr	niveau 5	60-65	JA		
Paella	Frossent	600 gr	uden	13-15	JA		
Cannelloni	Friske	1500 gr	uden	40-45	NEJ		

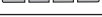
Kød - fjerkræ

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Tilberedningstid (min.)	Omrører til blanding	Madlavningsprogrammer	Effektniveau	Råd
Kyllingenuggets	Frosne	750 gr	uden	15-18	JA			-
Kyllingelår i ovn	Friske	1000 gr	uden	45-50	NEJ			vend 2-3 gange
Kyllingelår i gryde	Frisk	1000 gr	uden	70-80	NEJ			vend 2-3 gange
Kalveruller	Friske	600 gr	niveau 2	30-35	JA			-
Kalvefarsruller	Friske	3 stk.	uden	20-25	NEJ			vend efter 15 min.
Steg	Frisk	1000 gr	uden	80-90	NEJ			vend 2-3 gange
Spyd	Friske	800 gr	uden	20-25	NEJ			vend 2-3 gange
Hamburger	Friske	4 stk.	uden	15-20	NEJ			vend efter 15 min.
Kødboller	Friske	450 gr	uden	25-28	JA			-

Fisk - Skaldyr

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Tilberedningstid (min.)	Omrører til blanding	Madlavningsprogrammer	Effektniveau
Fiskefingre	Frosne	18 stk.	uden	20-23	NEJ		
Laksesteak	Frisk	400 gr	uden	20-25	NEJ		
Laksesteak	Frisk	350 gr	uden	20-25	NEJ		
Kammuslinger	Friske	4 stk.	uden	15-17	NEJ		
Små blæksprutter	Friske	8 stk.	niveau 1	15-20	NEJ		
Store rejer	Friske	600 gr	niveau 1	13-18	JA		
Rejer	Friske	800 gr	niveau 1	15-20	JA		

Grøntsager

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Tilberedningstid (min.)	Omrører til blanding	Madlavningsprogrammer	Effektniveau
Squash	Friske	800 gr	niveau 5	25-30	JA		
Auberginer	Friske	1000 gr	niveau 3	25-30	JA		
Svampe	Friske	1000 gr	niveau 5	20-25	JA		
Artiskokker	Frosne	800 gr	niveau 3	35-40	JA		

Snacks

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Tilberedningstid (min.)	Omrører til blanding	Madlavningsprogrammer	Effektniveau	Råd
Pizza	Frisk	300 gr	niveau 1	30	NEJ			smør formen med olie, og vend den 180° efter 20 min.
	Frossent	450 gr	uden	20-25	NEJ			vend den 180° efter 15 min.
Madtærter	Frisk	600 gr	uden	20-23	NEJ			brug bagepapir, og vend 180° efter 15 min.
	Frossent	700 gr	uden	45-50	NEJ			brug bagepapir, og vend 180° efter 30min.
Små pizzaer	Frosne	14 stk.	uden	20-25	NEJ			brug bagepapir
Saltkringler	Frosne	14 stk.	uden	20-25	NEJ			brug bagepapir
Løgringe	Frosne	12/15 stk.	uden	10-15	NEJ			fordel dem ligeligt på bunden af beholderen

Dessert

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Tilberedningstid (min.)	Omrører til blanding	Madlavningsprogrammer	Effektniveau	Råd
Desserttærter	Frisk	700 gr	uden	45-50	NEJ			-
Brioche	Frosne	4 stk.	uden	25-30	NEJ			brug bagepapir, og vend 180° efter 12-13 min.
Småkager	Friske	8 stk.	uden	12-15	NEJ			brug bagepapir, og vend 180° efter 15 min.
Æbletærter	Frisk	400 gr	uden	20-25	NEJ			-