

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 grebene, håndtagene og knapperne. Brug handsker, hvis det bliver nødvendigt.
- Dette elektriske apparat fungerer ved høje temperaturer, der 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.

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet er ikke beregnet til rum, der anvendes som køkken til ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, hytter, hoteller, moteller og andre boformer.
- 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 livsfare til følge.

- 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 jordforbindelse. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, i tilfælde hvor disse vigtige sikkerhedsregler ikke overholdes.



Fare for skoldning!

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

- Apparatet bliver varmt, mens det er i funktion. OPBEVARES UTILGÆNGELIGT FOR 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 end det maksimale niveau i målebægeret til olie (niveau 5).



Bemærk:

Dette symbol viser, at dette er vigtige råd og informationer til brugeren.

- Fjern al emballage fra apparatet, såsom beskyttelsespap, brochurer, plastposer osv., inden det anvendes første gang.
- Inden du tager apparatet i brug første gang, skal 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 (DxLxH): 405x325x290 mm

vægt: 6,3 kg

For øvrige oplysninger bedes du se typeskiltet på enheden.

Apparatet er i overensstemmelse med følgende EF-direktiver: EF-forordning Stand-by 1275/2008.



Dette produkt opfylder EF-forordningen 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

BORTSKAFFELSE



Må apparatet ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, det skal derimod afleveres til et godkendt indsamlingscenter.

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 (med akse til omrører)
- 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
- Y Grill
- Z Beholder med keramisk foring

MADLAVNINGSPROGRAMMER

Automatiske programmer: ved at vælge et af følgende programmer vises standardtiderne for tilberedning og de meste optimale effekt 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.

Til denne slags madlavning brug beholder med keramisk foring til omrøreren (J).

I dette program er styrkeniveauet indstillet på forhånd på og kogetiden på 60 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (O) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (R) 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 kage, muffins og småkager.

Til denne slags madlavning brug beholder (Z), som er særlig egnet til kager.

Vi anbefaler, at du smører beholderen (Z) 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 styrkeniveauet indstillet på forhånd på og kogetiden på 40 minutter. MAN kan

altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (0) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (R) 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.

Til denne slags madlavning brug beholder (Z), som er særlig egnet til kager.

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

I dette program er styrkeniveauet indstillet på forhånd på  og kogetiden på 30 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (0) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (R) 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.



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

Til denne slags madlavning brug beholder med keramisk foring til omrøreren (J).

I dette program er styrkeniveauet indstillet på forhånd på  og kogetiden på 32 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (0) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (R) 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.



GRILL: Dette program er ideelt til at tilberede enhver form for mad.

Til denne slags madlavning brug altid grillen (Y), som er sat ind i bunden af beholderen (Z).

I dette program er styrkeniveauet indstillet på forhånd på  og kogetiden på 50 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (0) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (R) på grundlag af den valgte op-

skrift.

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

Semiautomatiske 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, kroetter osv.).

Desuden kan det bruges til at lave stege, fisk i ovn, bage brød og stegte grøntsager, med eller uden omrører (I). Derfor kan man bruge begge beholdere til denne slags madlavning.

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

I dette program er styrkeniveauet indstillet på forhånd på  og kogetiden på 60 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (0) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (R) 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.

Til denne slags madlavning brug beholder (Z), som er særlig egnet til kager.

I dette program er styrkeniveauet indstillet på forhånd på  og kogetiden på 40 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (0) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (R) 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.



PANDE: Dette program muliggør en tilberedning lig den i gryde men med den fordel, at omrøreren automatisk rører rundt i maden; perfekt til suppe, marmelade, braset mad, saucer, frugtdrikke, kogning af mad og stegning af frikadeller og fisk.

Til denne slags madlavning brug beholder med keramisk foring til omrøreren (J).

I dette program er styrkeniveauet indstillet på forhånd

på  og kogetiden på 40 minutter. MAN kan altid ændre tilberedningsgraden ved hjælp af tasten til effektniveau (O) og tilberedningstiden ved at trykke på timertasten + (P) og - (R) 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:** Bemærk: Inden du tager apparatet i brug første gang, ska du vaske beholderen (J) og (Z), omrøreren (I), grillen (Y) og aftagelige glaslåg (D) godt af i varmt vand og opvaske-middel.

Gør som følger:

- Åbn låget (A) ved at trykke knappen (W) (fig. 1).
- Tag den aftagelige glaslåg (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. 4).
- Vask beholder (J) e (Z), omrøreren (I), grillen (Y) 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) e (Z).
- Sæt beholderen (J) eller (Z) (afhængigt af den ønskede opskrift) 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) (J)) (fig. 4).
- Til denne slags madlavning brug altid grillen (Y), som er sat ind i bunden af beholderen (Z) (fig. 5).
- Hæld ingredienserne, som skal tilberedes, i beholderen (J) eller (Z), i henhold til de doseringer som er angivet i 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) o (Z) med den færdige mad ud.
- Lad låget (A) være åbent, så nedkøler maskinen hurtigere.

 **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:** Hvis knappen start/stop programmer (T) trykkes under tilberedningen, sættes apparatet i pause. Hvis knappen holdes trykket i 2 sekunder afbrydes tilberedningen og funktionen stilles tilbage til standardparametrene.

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) og (Z), omrøreren (I), grillen (Y) og glaslåget (D) med varmt vand og opvaskemiddel. Beholderen kan sættes i opvaskemaskine, men hyppige vask kan reducere den keramiske belægningens 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) og (Z), men kun en blød klud med opvaskemiddel.

FUNKTIONSFEJL

Anomali	Fejlårsag/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
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	Råd
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	NEJ			vend 2-3 gange

(*) skal skrælles

Forretter

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

Kød - fjerkræ

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Tilberedningstid (min.)	Omrører til blanding	Madlavningsprogrammer	Effektniveau	Råd
Kyllingenuggets	Frosne	750 g	uden	15-18	JA			-
Kyllingelår i ovn	Friske	1000 g	uden	45-50	NEJ			vend 2-3 gange
Kyllinge lår i gryde	Frisk	1000 g	uden	70-80	NEJ			vend 2-3 gange
Kalveruller	Friske	600 g	niveau 2	30-35	JA			-
Kalvefars ruller	Friske	3 stk	uden	20-25	NEJ			vend efter 15 min
Steg	Frisk	1000 g	uden	80-90	NEJ			vend 2-3 gange
Spyd	Friske	800 g	uden	20-25	NEJ			vend 2-3 gange
Hamburger	Friske	4 stk	uden	15-20	NEJ			vend efter 15 min
Frikadeller	Friske	450 g	uden	25-28	JA			-
Friturestegte lammekoteletter	Friske	600 g	uden	12-15	NEJ			brug grillen og vende efter 10 minutter
Kyllingenuggets	Friske	500 gr	uden	20-25	NEJ			brug grillen og vende efter 13-15 minutter

Fisk - Skaldyr

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Tilberedningstid (min.)	Omrører til blanding	Madlavningspro- grammer	Effektniveau	Råd
Fiskefingre	Frosne	18 stk	uden	20-23	NEJ			-
Laksesteak	Frisk	400 g	uden	20-25	NEJ			-
Lakse filet	Frisk	350 g	uden	20-25	NEJ			-
Kammuslinger	Friske	4 stk	uden	15-17	NEJ			-
Små blæksprutter	Friske	8 stk	niveau 1	15-20	NEJ			-
Tigerrejer	Friske	600 g	niveau 1	13-18	JA			-
Store rejer	Friske	800 g	niveau 1	15-20	JA			-
GULDBRASEN FRA MIDDELHAVET	Frisk	2 stk	uden	20-25	NEJ			brug grillen og vende efter 13-15 minutter
Fiskefingre	Friske	300 g	uden	12-15	NEJ			brug grillen, og vend efter 10 minutter

Grøntsager

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

Snacks

Opskrift	Type	Kvantitet	Olie	Tilberedningstid (min.)	Omrører til blanding	Madlavningsprogrammer	Effektniveau	Råd
Pizza	Frisk	300 g	niveau 1	30	NEJ			smør formen med olie, og vend den 180° efter 20 min.
	Fros-sent	450 g	uden	20-25	NEJ			vend den 180° efter 15 min.
Madtærter	Frisk	600 g	uden	20-23	NEJ			brug bagepapir, og vend 180° efter 15 min.
	Fros-sent	700 g	uden	45-50	NEJ			brug bagepapir, og vend 180° efter 30min.
Små pizzaer	Frosne	14 stk	uden	20-25	NEJ			brug bagepapir
Saltkringer	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
Desserttærte	Frisk	700 g	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 g	uden	20-25	NEJ			-