

SIKKERHETSMERKNADER

Les alle instruksjoner før apparatet tas i bruk. Ta godt vare på denne bruksanvisningen.

- Hvis strømledningen er skadet må den byttes av produsenten selv, eller av produsentens teknisk assistanse, slik at enhver risiko kan unngås.
- Man må aldri legge apparatet i vann.
- Når apparatet er i drift kan temperaturen i den utvendige overflaten og i lokket være svært høy. Bruk alltid grepet, håndtakene og tastene. Bruk hansker om nødvendig.
- Dette elektriske apparatet driftes ved høye temperaturer som kan forårsake brannskader.
- Apparatet kan anvendes av barn over 8 år og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller nødvendig kunnskap om produktet, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i de medfølgende instruksjonene for sikker bruk av produktet, samt viser forståelse for de farene bruken av produktet medfører. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren kan ikke overlates til barn uten at disse er under oppsyn.
- Man må aldri varme opp apparatet hvis det er tomt.
- Ikke bruk apparatet hvis det ikke inneholder mat, dette kan skade apparatet.
- Dette apparatet er utelukkende bereg-

net for hjemmebruk. Det er ikke beregnet for bruk i: rom som brukes som kjøkken for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser, samt hoteller, restauranter, moteller og andre overnattingssteder med romutleie.

- Apparatet må ikke anvendes sammen med en ekstern timer eller med et separat fjernstyrt styresystem.



Fare!

Manglende overholdelse kan føre til situasjoner med elektriske støt og påfølgende livsfare.

- Se til at spenningen i strømforsyningen tilsvarer verdien som er gjengitt på merkeskiltet nederst på apparatet.
- Apparatet må bare kobles til stikkontakter som har en minimumskapasitet på 10 A og som er forsvarlig jordnet. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som oppstår som følge av manglende etterfølgelse av disse reglene.



Fare for Brannskader!

Manglende etterfølgelse av disse advarslene kan forårsake brannskader og svimerker.

- Apparatet er varmt når det er slått på. IKKE OPPBEVAR APPARATET INNENFOR BARNES REKKEVIDDE.
- Flytt apparatet ved å ta tak i håndtakene. Ikke ta tak i fatet når denne operasjonen utføres.
- Se til at strømledningen ikke henger fritt fra flaten apparatet er plassert på, den kan komme i kontakt med små barn eller være til hinder for brukere av apparatet.
- Vær oppmerksom på kokende damp som kan sive ut fra luftesporene i apparatet.



Vær oppmerksom!

Manglende overholdelse av disse advarslene kan forårsake brannskader eller skader på selve apparatet.

- Ikke plasser apparatet i nærheten av varmekilder.
- Fatet vil hekte seg automatisk på den midtre festetappen. For å unngå skader på apparatet burde ikke denne vis manuelt når den settes på plass.
- Ikke før inn gjenstander i ventilasjonshallene. Ikke tett til disse.
- Ikke hell på væske slik at nivået overskrider MAX (E). Ikke fyll på olje i fatet slik at nivået overskrider maksimalnivået i doseringskoppen for olje (nivå 5).

**NB:**

Dette symbolet fremhever råd og informasjon som er viktig for brukeren.

- Før apparatet tas i bruk for første gang må alt fyllmateriale og innvendig papp, instruksjonsshefter, plastikkposer osv. fjernes fra pakken.
- Før apparatet tas i bruk for første gang må fatet, lokket og blande kniven rengjøres med varmt vann og oppvaskmiddel. Rengjør til slutt med en tørrklut og fjern eventuelle rester av vann som samler seg i bunnen av fatet (J).
- Det er helt normalt at maskinen lukter som ny ved første gangs bruk. Hold rommet godt ventilert.
- Apparatet må plasseres minst 20 cm fra stikkontakten apparatet er koblet til.
- **Noen stekeprogrammer vil kunne medføre at damp siver ut fra lokket. Det anbefales derfor at apparatet ikke plasseres under hyller eller kjøkkenskap (fig. 12).**

TEKNISKE EGENSKAPER

dimensjoner DxBxH: 405x325x290 mm

vekt: 6,3 kg

For øvrig informasjon og karakteristikker henvises det til apparatets maskinskillt.



Apparatet er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- Europeisk forordning 1935/2004 av 27/10/2004 angående materialer som anvendes sammen med matvarer.
- EU-forordning 1275/2008 for Stand-by og av-modus

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A Lokk
- B Avtrekksrist for varmluft (ventilasjon)
- C Utløserknapp kikkehull
- D Uttrekkbart kikkehull
- E Nivå MAX
- F Strømledning
- G Beholder for kondensoppsamling
- H Hovedtast av/på
- I Blandekniv
- J Fat med keramisk dekke (med feste for blande kniv)
- K Skyvehåndtak
- L Håndtak fat
- M Doseringskopp olje (nivå fra 1 til 5)
- N Belyst indikator for effektnivå
- O Tast for effektnivå
- P Tast for tidsmåler + (øke tidsverdi)
- Q Display

- R Tast tidsmåler - (redusere tidsverdi)
- S Valgskive for stekeprogram
- T Belyst tast start/stopp program
- U Apparatenehet
- V Løftehåndtak apparat
- W Knapp for åpning lokk
- X Kondenskanal
- Y Rist
- J Fat med teflondekke

STEKEPROGRAM

Automatiske programmer: ved å velge en av de følgende programmene vil displayet vise steketider og optimale effektnivåer for de aktuelle stekeprogrammene.

Disse parametrene kan alltid endres avhengig av oppskrifter og personlige behov.



STUING OG RISOTTO: dette programmet er ideelt hvis man ønsker å tilberede risotto eller stuing.

For denne type tilberedelser burde man anvende fatet med feste for blande kniv (J).

I denne funksjonen vil blande kniven (I) begynne å rotere etter cirka 3 minutter slik at ingrediensene stekes jevnt (det anbefales å fordele det hele i bunnen av fatet).

I dette programmet er effekten satt til standardnivå  og steketiden er 60 minutter. DET ER uansett mulig å endre stekegraden ved å anvende tasten for effektnivå (O), og steketiden ved å trykke på tidsmåleren + (P) og - (R), avhengig av valgt oppskrift.

Når lokket (A) åpnes vil IKKE stekeprosessen avbrytes og displayet (Q) vil fortsette å vise gjenværende steketid.



KAKE: dette programmet er ideelt hvis man ønsker å tilberede kaker, muffins eller kjeks.

For denne type tilberedelser burde man anvende fatet (Z) for kaker og søtbakst.

Vi anbefaler å smøre inn fatet (Z) med smør og mel før kaken legges i. Hvis man derimot tilbereder mat som skal snus under steking som eksempelvis croissant eller småkaker, anbefales det å anvende bakepapir.

I dette programmet er effekten satt til standardnivå  og steketiden er 40 minutter. DET ER uansett mulig å endre stekegraden ved å anvende tasten for effektnivå (O), og steketiden ved å trykke på tidsmåleren + (P) og - (R), avhengig av valgt oppskrift.

Sammenlignet med en tradisjonell ovn vil dette stekeprogrammet oppnå en betydelig strømsparing for brukeren, dette fordi apparatet ikke har behov for forvarming.

Når lokket (A) åpnes vil stekeprogram og innstilt tid være synlig i displayet (Q), disse vil settes på pause og starte



på nytt når lokket settes på igjen.

PIZZA: dette programmet er ideelt når man ønsker å tilberede en sprø pizza etter den beste italienske tradisjon. For denne type tilberedelser burde man anvende fatet (Z)

Vi anbefaler at fatet (Z) smøres inn med olje før det tilberedes hjemmelaget pizza. Ved tilberedelse av frossenpizza er det tilstrekkelig å anvende bakepapper.

I dette programmet er effekten satt til standardnivå  og steketiden er 30 minutter. DET ER uansett mulig å endre stekegraden ved å anvende tasten for effektnivå (O), og steketiden ved å trykke på tidsmåleren + (P) og - (R), avhengig av valgt oppskrift.

Når lokket (A) åpnes vil stekeprogram og innstilt tid være synlig i displayet (Q), disse vil settes på pause og starte på nytt når lokket settes på igjen.



POTETER: dette programmet er særlig tilpasset for tilberedelse av alle typer dyperfroste og ferske poteter, både som krokett og som avlange potetpinner.

For denne type tilberedelser burde man anvende fatet med feste for blande-kniv (J).

I denne funksjonen vil blande-kniv (I) begynne å rotere etter noen minutter slik at de dyperfroste potetene ikke knuses.

I dette programmet er effekten satt til standardnivå  og steketiden er 32 minutter. DET ER uansett mulig å endre stekegraden ved å anvende tasten for effektnivå (O), og steketiden ved å trykke på tidsmåleren + (P) og - (R), avhengig av valgt oppskrift.

Når lokket (A) åpnes vil stekeprogram og innstilt tid være synlig i displayet (Q), disse vil settes på pause og starte på nytt når lokket settes på igjen.



GRILL: dette programmet er ideelt hvis man ønsker å tilberede grillede retter.

For denne type tilberedelser burde man sette risten (Y) i bunnen av fatet (Z).

I dette programmet er effekten satt til standardnivå  og steketiden er 50 minutter. DET ER uansett mulig å endre stekegraden ved å anvende tasten for effektnivå (O), og steketiden ved å trykke på tidsmåleren + (P) og - (R), avhengig av valgt oppskrift.

Når lokket (A) åpnes vil stekeprogram og innstilt tid være synlig i displayet (Q), disse vil settes på pause og starte på nytt når lokket settes på igjen.

Halvautomatiske programmer: ved å velge en av de følgende programmene vil displayet vise steketider og grunnleggende effektnivåer som kan endres avhengig av oppskrifter og personlige behov.



OVN: dette programmet er ideelt hvis man ønsker å tilberede nydelige spør frityrretter. Disse må paneres før de kan stekes (scampi, koteletter, kroketter osv).

Det er i tillegg anbefalt hvis man ønsker å tilberede steker, ovnsbakt fisk, brød og stekte grønnsaker med eller uten blande-kniv (I). Man kan derfor anvende begge fatene i forbindelse med slike tilberedelser.

Dette stekeprogrammet oppnår en betydelig strømsparing for brukeren, dette fordi apparatet ikke har behov for forvarming.

I dette programmet er effekten satt til standardnivå  og steketiden er 60 minutter. DET ER uansett mulig å endre stekegraden ved å anvende tasten for effektnivå (O), og steketiden ved å trykke på tidsmåleren + (P) og - (R), avhengig av valgt oppskrift.

Når lokket (A) åpnes vil stekeprogram og innstilt tid være synlig i displayet (Q), disse vil settes på pause og starte på nytt når lokket settes på igjen.



AIRGRILL: dette programmet anbefales hvis man ønsker å tilberede kjøttretter, fisk eller grillede grønnsaker. Glimrende også for å fullføre tilberedelsen av matretter som må stekes i ovn før de senere gratineres.

For denne type tilberedelser burde man anvende fatet (Z)

I dette programmet er effekten satt til standardnivå  og steketiden er 40 minutter. DET ER uansett mulig å endre stekegraden ved å anvende tasten for effektnivå (O), og steketiden ved å trykke på tidsmåleren + (P) og - (R), avhengig av valgt oppskrift.

Når lokket (A) åpnes vil stekeprogram og innstilt tid være synlig i displayet (Q), disse vil settes på pause og starte på nytt når lokket settes på igjen.



PANNE: Dette programmet gjør at brukeren kan oppnå et stekeresultat som ligner på resultatet man oppnår i en kjele, men har fordelen at matretten kan røres om automatisk ved hjelp av blande-kniv. Glimrende for supper, marmelader, sauser, fruktdrikker, koking av mat og tilberedelse av ingredienser til kjøtt- og fiskeboller.

For denne type tilberedelser burde man anvende fatet med feste for blande-kniv (J).

I dette programmet er effekten satt til standardnivå  og steketiden er 40 minutter. DET ER uansett mulig å endre stekegraden ved å anvende tasten for effektnivå (O), og steketiden ved å trykke på tidsmåleren + (P) og - (R), avhengig av valgt oppskrift.

Når lokket (A) åpnes vil IKKE stekeprosessen avbrytes og displayet (Q) vil fortsette å vise gjenværende steketid.

BRUK

i NB: NB: Før apparatet tas i bruk for første gang må fatet (J) og (Z), blande kniven (I), risten (Y) og det uttrekkbare kikkehullet (C) rengjøres nøye med varmt vann og et nøytralt oppvaskmiddel.

Gjør som følger:

- Åpne lokket (A) ved å trykke på knappen (W) (fig. 1).
- Trekk ut den uttrekkbare porten (D) ved å trykke ned de to knappene (C) (fig. 2).
- Trekk opp håndtaket til fatet (L) inntil det høres en klikkelyd (fig. 3).
- Trekk ut fatet (J) ved å dra det oppover (fig. 4).
- Hekt blande kniven (I) av festet (fig. 4).
- Rengjør fatet (J) og (Z), blande kniven (I), risten (Y) og det uttrekkbare kikkehullet (D) (fig. 6).
- Rengjør deretter med en tørrklut og fjern eventuelle rester av vann som samler seg i bunnen av fatet (J) og (Z).
- Sett på plass fatet (J) eller (Z) (avhengig av ønsket oppskrift) i selve apparatenheten (U) i den anviste posisjonen.
- Trekk ned håndtaket (L) ved hjelp av skyvemerkøren (K) (fig. 7).
- **Hvis det fremgår av oppskriften**, føres blande kniven (I) inn i det anviste sporet (feste nederst i fatet (J)) (fig. 4). For tilberedelser med programmet GRILL burde man sette risten (Y) i bunnen av fatet (Z) (fig. 5).
- Fyll på ingrediensene i fatet (J) eller (Z), i henhold til dose-
ne som er gjengitt i tabellen for steketider/opskrifter.
- Fyll på olje hvis dette er ønskelig, doseringen er angitt i tabellen for steketider/opskrifter og gjøres lettere ved å anvende doseringskoppen (M).
- Lukk igjen lokket (A).
- Fest strømkontakten til apparatet i stikkontakten.
- Slå på apparatet ved å trykke på hovedtasten av/på (H).
- Vri valgskiven for stekeprogram (S) til ønsket posisjon (fig. 8) (se tabellene for steketider/opskrifter).
- Still inn ønsket stekegrad ved å trykke inn tasten for effektivnivå (O) (fig. 9) (se tabellene for steketider/opskrifter).
- Regulér ønsket steketid ved å trykke på tidsmåleren + (P) og - (R) (fig. 10). Displayet (Q) viser innstilte minutter.
- Trykk på tasten for start/stopp av programmer (T) som vil begynne å lyse (fig. 11).
- Stekeprogrammet vil begynne.
- Apparatet vil signalisere fullført steketid med to "pip"-serier. For å slå av det akustiske signalet trenger man bare holde nede tasten for start/stopp programmer (T).
- Slå av apparatet ved å trykke på hovedtasten av/på (H).
- Åpne lokket (A) og ta ut fatet (J) eller (Z) med den ferdigstekte maten.
- La lokket (A) stå åpent slik at apparatet kan avkjøles hurtig-

gere.

i NB: Merk: For å garantere et perfekt resultat vil blande kniven (E) i noen programmer begynne å rotere noen minutter etter oppstart av programmet.

i NB: Underveis i stekeprogrammet kan lokket (A) åpnes ved behov for å fylle på ingredienser, eller for å kontrollere stekeknivværet. Displayet blinker. Ventilasjonen avbrytes midlertidig og starter igjen når lokket lukkes. I programfunksjoner som ikke anvender viften vil ikke steketiden avbrytes.

i NB: Hvis fatet fjernes mens apparatet er slått på, vil dette føre til at apparatet slås av de ganger tasten for start/stopp av programmer (T) er aktivert. Vanlig driftsfunksjon vil gjenopprettes når fatet settes tilbake på plass.

i NB: Hvis man trykker på tasten start/stopp programmer (T) én gang vil apparatet gå i pausemodus. Hvis tasten holdes nede minst to sekunder vil stekeprosessen avbrytes og apparatet går tilbake til standardparametrene.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

⚠ Fare! Før man tar til med rengjøring av apparatets ytre deler, må man trekke ut støpselet slik at maskinen kan avkjøles. Man må aldri legge apparatet i vann eller under rennende vann fra vasken. Vannet vil medføre elektriske støt hvis det trekker inn i apparatet.

- Fatet (J) og (Z), blande kniven (I), risten (Y) og det uttrekkbare kikkehullet (D) rengjøres nøye med varmt vann og et nøytralt oppvaskmiddel. Fatet kan rengjøres i oppvaskmaskin, men hyppig rengjøring i oppvaskmaskin vil kunne redusere tykkelsen i det keramiske dekket.
- Rengjør risten for avtrekk av varmluft (B) uten å fjerne den.
- Utfør regelmessige kontroller og rengjør om nødvendig beholderen for kondensopsamling (G), særlig hvis den utsettes for betydelige mengder damp.

i NB: For å rengjøre fatet (J) og (Z), må det ikke anvendes slipende gjenstander eller rengjøringsmidler, men kun myke kluter og nøytrale rengjøringsmidler.

FEILFUNKSJONER

Feil	Årsak/ løsning
Apparatet varmer seg ikke opp	Den termiske beskyttelsen i apparatet kan være utløst. Henvend deg til autorisert teknisk assistanse (apparatet må byttes)Fetet er plassert feil og apparatet fungerer ikke
Fetet er plassert feil og apparatet fungerer ikke	Plasser fetet korrekt
Lokket er ikke godt lukket og apparatet fungerer ikke	Lukk godt igjen lokket
Blandekniv (E) roterer ikke	Vent noen minutter etter at stekeprogrammet er startet
Displayet viser E1 og det kan høres 3 "pip"-serier	Slå av apparatet og la det avkjøle, kontroller om apparatet er blitt slått på uten at det er lagt i mat. Brukeren bes henvende seg til autorisert teknisk assistanse hvis det oppstår feil.
Displayet viser E3 og det kan høres 5 "pip"-serier	Slå av apparatet og la det avkjøle, kontroller om apparatet er blitt slått på uten at det er lagt i mat. Brukeren bes henvende seg til autorisert teknisk assistanse hvis det oppstår feil.
Displayet viser E5 og det kan høres 7 "pip"-serier	Brukeren bes henvende seg til autorisert teknisk assistanse
Displayet viser E6 og det kan høres 7 "pip"-serier	Brukeren bes henvende seg til autorisert teknisk assistanse

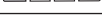
STEKETABELL

Poteter

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv blandekniv	Stekeprogram	Effektnivå
Poteter standard 10x10	Ferske	1700 gr (*)	nivå 5	40-43	JA		
		1500 gr (*)	nivå 4	37-40	JA		
		1250 gr (*)	nivå 3	35-37	JA		
		1000 gr (*)	nivå 2	28-31	JA		
		750 gr (*)	nivå 1	23-26	JA		
	Dyprfryste	1500 gr	uten	32-34	JA		
		1250 gr	uten	30-32	JA		
		1000 gr	uten	28-30	JA		
		750 gr	uten	26-28	JA		
		500 gr	uten	24-26	JA		
Ovnstekte poteter	Ferske	1700 gr	nivå 3	40-43	JA		
Potetbåter	Dyprfryste	1000 gr	uten	30-32	JA		
Nypoteter	Dyprfryste	1200 gr	uten	35-40	JA		
Potetnuggets	Dyprfryste	750 gr	uten	20-25	JA		

(*) må skrelles

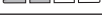
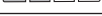
Forretter

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv blandekniv	Stekeprogram	Effektnivå
Risotto	Fersk	480 gr	nivå 5	15-18	JA		
Kjøttsaus	Fersk	1000 gr	nivå 5	60-65	JA		
Paella	Dypfryst	600 gr	uten	13-15	JA		
Cannelloni	Ferske	1500 gr	uten	40-45	NEI		

Kjøtt - fjærfe

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv blandekniv	Stekeprogram	Effektnivå	Anbefalinger
Kyllingnuggets	Dypfryste	750 gr	uten	15-18	JA			-
Ovnstekte kyllinglår	Ferske	1000 gr	uten	45-50	NEI			snu 2-3 ganger
Langkokte kyllinglår	Ferske	1000 gr	uten	70-80	NEI			snu 2-3 ganger
Kalvekjøtt	Fersk	600 gr	nivå 2	30-35	JA			-
Koteletter av kalv	Ferske	3 stk.	uten	20-25	NEI			snu etter 15 min.
Steik	Fersk	1000 gr	uten	80-90	NEI			snu 2-3 ganger
Grillspyd	Ferske	800 gr	uten	20-25	NEI			snu 2-3 ganger
Hamburger	Ferske	4 stk.	uten	15-20	NEI			snu etter 15 min.
Kjøttkaker	Ferske	450 gr	uten	25-28	JA			-
Lammekoteletter	Ferske	600 gr	uten	12-15	NEI			bruk grillristen og snu etter 10 minutter
Kyllingvinger	Ferske	500 gr	uten	20-25	NEI			bruk grillristen og snu etter 13-15 minutter

Fisk - Skalldyr

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv blande­kniv	Stekeprogram	Effektnivå	Anbefalinger
Fiskepinner	Dypfryste	18 stk.	uten	20-23	NEI			-
Laksefilet	Fersk	400 gr	uten	20-25	NEI			-
Fileter av laks	Fersk	350 gr	uten	20-25	NEI			-
Kamskjell	Ferske	4 stk.	uten	15-17	NEI			-
Mini-blekksprut	Ferske	8 stk.	nivå 1	15-20	NEI			-
Tigerreker	Ferske	600 gr	nivå 1	13-18	JA			-
Kongereker	Ferske	800 gr	nivå 1	15-20	JA			-
Dorade	Fersk	2 stk.	uten	20-25	NEI			bruk grillristen og snu etter 13-15 minutter
Fiskespyd	Ferske	300 gr	uten	12-15	NEI			bruk grillristen og snu etter 10 minutter

Grønnsaker

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv blande­kniv	Stekeprogram	Effektnivå
Squash	Ferske	800 gr	nivå 5	25-30	JA		
Auberginer	Ferske	1000 gr	nivå 3	25-30	JA		
Sopp	Ferske	1000 gr	nivå 5	20-25	JA		
Artisjokker	Dypfryste	800 gr	nivå 3	35-40	JA		

Snacks

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv blandekniv	Stekepro- gram	Effektnivå	Anbefalinger
Pizza	Fersk	300 gr	nivå 1	30	NEI			dekk langpannen med olje og vri 180° etter 20 min.
	Dypfryst	450 gr	uten	20-25	NEI			vri 180° etter 15 min.
Salt pai	Fersk	600 gr	uten	20-23	NEI			bruk bakepapir og vri 180° etter 15min.
	Dypfryst	700 gr	uten	45-50	NEI			bruk bakepapir og vri 180° etter 30min.
Mini-Pizza	Dypfryste	14 stk.	uten	20-25	NEI			bruk bakepapir
Saltsnacks	Dypfryste	14 stk.	uten	20-25	NEI			bruk bakepapir
Løkringer	Dypfryste	12/15 stk.	uten	10-15	NEI			fordel jevnt utover bunnen av fatet

Dessert

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv blandekniv	Stekeprogram	Effektnivå	Anbefalinger
Pai	Fersk	700 gr	uten	45-50	NEI			-
Croissant	Dypfryste	4 stk.	uten	25-30	NEI			bruk bakepapir og vri 180° etter 12-13 min.
Småkaker	Ferske	8 stk.	uten	12-15	NEI			bruk bakepapir og vri 180° etter 15min.
Strudel	Fersk	400 gr	uten	20-25	NEI			-