

SIKKERHETSINFORMASJON

**Les alle disse anvisningene nøye før apparatet tas i bruk.
Ta vare på denne bruksanvisningen.**

- Hvis strømledningen er skadet må den byttes av produsenten eller av teknisk assistanse, slik at alle risikoer 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.
- Dette apparatet kan ikke anvendes av barn mellom 0 og 8 år.

Dette apparatet kan anvendes av barn fra 8 år og oppover hvis de er under tilsyn.

Dette apparatet kan anvendes av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller nødvendig erfaring og kunnskap, gitt at disse er under konstant oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av apparatet, samt viser forståelse for de farene bruken av produktet medfører. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelige for barn under 8 år.

Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren skal ikke utføres av barn.

- Ikke kjør forvarming med tomt apparat.

- Ikke bruk apparatet uten mat i da dette kan medføre skader.
- Denne kaffemaskinen er kun beregnet til hjemmebruk. Den er ikke beregnet på 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 sjokk og påfølgende livsfare.

- Se til at spenningen i strømforsyningen tilsvarer verdien som er gjengitt på merkeskiltet nederst på apparatet.
- Kople apparatet til en behørig jordet veggkontakt med et minimum av 10 A. 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 TILGJENGELIG FOR BARN.
- 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 apparatet, den kan komme i kontakt med små barn eller forårsake risiko for brukeren.
- Vær oppmerksom på kokende damp som kan sive ut fra sporene.



Vær oppmerksom!

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

- Ikke plasser apparatet i nærheten av varmekilder.
- Fatet vil hekte seg automatisk på det midtre festet. For å unngå bruddskader burde ikke denne vris manuelt når den settes på plass.
- Ikke før inn gjenstander i ventilasjonshallene. Ikke tett de til.
- Ikke hell på væsker som overskrider nivået MAX (R).

- Ikke fyll beholderen med en større mengde olje enn det som er tillatt av maksimalnivået i oljedoseringskoppen (nivå 5).



NB:

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

- Før apparatet tas i bruk for første gang må alt fyllemateriale og pappesker, instruksjonshafter, plastikkposer osv. fjernes fra pakken.
- Før apparatet tas i bruk for første gang må fatet, lokket og blande kniven rengjøres nøye i varmt vann og rengjøringsmiddel. Rengjør deretter med en tørrklut og fjern eventuelle rester av vann som samler seg i bunnen av fatet.
- Det er helt normalt at maskinen lukter som ny ved første gangs bruk. Hold rommet godt ventilert.
- Apparatet skal plasseres minst 20cm fra elektriske koblinger.

TEKNISKE EGENSKAPER

	FH1173	FH1373
dimensjoner BxDxH:	400X325X270mm	400X325X290mm
vekt:	5,1kg	5,3kg

For øvrig informasjon henvises det til apparatets maskinskilt for karakteristikk.



Apparatet er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- Europeisk forordning 1935/2004 av 27/10/2004 angående materialer som anvendes sammen med matvarer.
- Forordning (EU) Stand-by 1275/2008

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A Løkk
- B Håndtak termostat
- C Uttrekkbar port
- D Nivå MAX
- E Blandeblad/kniv
- F Fat med keramisk dekke
- G Skyvehåndtak
- H Håndtak fat
- I Doseringskopp olje (nivå fra 1 til 5)
- L Spak for heving av apparatet
- M Apparatenhet
- N Tidsmåleren
- O Tast aktivering nedre motstand
- P Tasten av/på
- Q Knapp for åpning løkk
- R Kondensoppsamler
- S Knapp portutløser

T Grill avtrekk varmluft

FØRSTE GANGS BRUK



NB: Før apparatet tas i bruk for første gang må fatet (F), blande kniven (E) og den uttrekkbare porten (C) rengjøres nøye med varmt vann og et nøytralt rengjøringsmiddel.

Gjør som følger:

- Åpne lokket (A) ved å trykke på knappen (Q) (fig. 1).
- Trekk ut den uttrekkbare porten (C) ved å trykke ned de to knappene (S) (fig. 2).
- Trekk opp håndtaket fra fatet (H) inntil det høres en klikke-lyd (fig. 3).
- Trekk ut fatet (F) ved å dra det oppover (fig. 4)
- Hekt av blande kniven (E) fra festet (fig. 5).
- Rengjør fatet (F), blande kniven (E) og den uttrekkbare porten (C) (fig. 6).
- Rengjør deretter med en tørrklut og fjern eventuelle rester av vann som samler seg i bunnen av fatet (F).

STEKING MED BLANDEKNIV



NB: Denne type steking er særlig anbefalt ved tilberedelse av poteter.

- Sett på plass fatet (F) i selve apparatet (M) i den anviste posisjonen.
- Trekk ned håndtaket (H) ved hjelp av skyvemarkøren (G) (fig. 7).
- Før så inn blande kniven (E) i det anviste sporet (feste ned-erst i fatet).
- Fyll på ingrediensene i fatet (F) i henhold til dosene som er gjengitt i tabellen for steketider/oppskrifter.
- Fyll på olje hvis dette er ønskelig, doseringen er angitt i tabellen for steketider/oppskrifter og gjøres lettere ved å anvende doseringskoppen (I).
- Lukk igjen lokket (A).
- Fest kontakten på apparatet i stikkkontakten.
- Reguler termostaten (B) til ønsket posisjon (se tabellene for steketider/oppskrifter).
- Trykk på tasten for undervarme (O) hvis oppskriften krever dette (se tabellene for steketid/oppskrift).
- Trykk på tasten av/på (P).
- For å stille inn steketid bruker man de to ikonene på tids-måleren (N), '+' for å øke og '-' for å redusere. Displayets standardvisning er 0:30 (fig. 8).
- Trykk på ikonet  for å starte steking. Stekeprogrammet vil begynne. De siste 10 minuttene vil vises i minutter og sekunder.
- For å avbryte stekesprosessen midlertidig trykker man igjen på ikonet . Når man trykker på ikonet  igjen

vil apparatet gjenoppta steking.

- Hold nede ikonet  ► noen skunder for å avbryte steking, displayet viser standardtiden 0:30.
- Et lydsignal vil signalisere at stekeprosessen er ferdig.



NB: Tidsmåleren slår av apparatet.



Merk: Underveis i stekeprogrammet kan lokket (A) åpnes ved behov for å fylle på ingredienser, eller for å kontrollere stekenivået. Ventilasjonen avbrytes midlertidig sammen med blande kniven, og starter igjen når lokket lukkes.



Merk: Hvis fatet fjernes med apparatet påslått vil dette føre til at apparatet slås av. Vanlig driftsfunksjon vil gjenopprettes når fatet settes tilbake på plass.

- Ved endt tilberedelse anvendes tasten for undervarme (O) for å deaktivere denne funksjonen.
- Slå av apparatet ved å trykke på tasten av/på (P).

STEKING UTEN BLANDEKNIV



NB: Denne metoden er særlig anbefalt for tilberedelse av bakverk, kaker og Pizza.

- Sett på plass fatet (F) i selve apparatet (M) i den anviste posisjonen.
- Trekk ned håndtaket (H) ved hjelp av skyvemarkøren (G) (fig. 7).
- Hell ingrediensene ned i fatet (L) i henhold til dosene som er angitt i tabellen for steketider/oppskrifter.
- Fyll på olje hvis dette er ønskelig. Mengdene er angitt i tabellen for steketider/oppskrifter og gjøres lettere ved å anvende doseringskoppen (I).
- Lukk igjen lokket (A).
- Sett kontakten til apparatet inn i stikkkontakten.
- Still termostaten (B) til ønsket posisjon (se tabellene for steketider/oppskrifter).
- Trykk på tasten for undervarme (O) hvis oppskriften krever dette (se tabellene for steketid/oppskrift).
- Trykk på tasten av/på (P).
- For å stille inn steketid bruker man de to ikonene på tidsmåleren (N), '+' for å øke og '-' for å redusere. Displayets standardvisning er 0:30 (fig. 8).
- Trykk på ikonet  ► for å starte steking. Stekeprogrammet vil begynne. De siste 10 minuttene vil vises i minutter og sekunder.
- For å avbryte stekeprosessen midlertidig trykker man igjen på ikonet  ►. Ved å trykke på ikonet  ► igjen vil apparatet gjenoppta steking.
- Hold nede ikonet  ► noen skunder for å avbryte steking, displayet viser standardtiden 0:30.
- Et lydsignal vil signalisere at stekeprosessen er ferdig.



NB: Tidsmåleren slår av apparatet.



Merk: I oppskrifter hvor blande kniven ikke er i bruk vil skrufestet i bunnen av fatet fortsatt rotere.



Merk: Underveis i stekeprogrammet kan lokket (A) åpnes ved behov for å fylle på ingredienser, eller for å kontrollere stekenivået. Viften og rotasjonen i skrufestet vil stanses midlertidig og gjenopptas når lokket settes på.



Merk: Hvis fatet fjernes med apparatet påslått vil dette føre til at apparatet slås av. Vanlig driftsfunksjon vil gjenopprettes når fatet settes tilbake på plass.

- Ved endt tilberedelse anvendes tasten for undervarme (O) for å deaktivere denne funksjonen.
- Slå av apparatet ved å trykke på tasten av/på (P).

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 livsfarlige elektriske støt når de trekker inn i apparatet.

- Rengjør fatet (F), blande kniven (E) og den uttrekkbare porten (C) med varmt vann og et nøytralt vaskemiddel for bestikk. Fatet kan rengjøres i oppvaskmaskin, men hyppig rengjøring i oppvaskmaskin vil kunne redusere tykkelsen i det keramiske dekket.
- Rengjør avtrekksristen for varmluft (T) uten å ta den ut, bruk en grov svamp som er blitt fuktet i litt nøytralt vaskemiddel. Tørk av godt, se til at det ikke blir igjen såperester.



Merk: For å rengjøre fatet (F) må det ikke anvendes slpende gjenstander eller rengjøringsmidler, men kun myke kluter og nøytrale rengjøringsmidler.

FEILFUNKSJONER

Feil	Årsak
Apparatet varmer seg ikke opp	Den termiske beskyttelsen i apparatet kan være utløst. Henvend deg til teknisk assistanse (apparatet må byttes)
Fatet er plassert feil og apparatet fungerer ikke	Plasser fatet korrekt
Lokket er ikke godt lukket og apparatet fungerer ikke	Lukk godt igjen lokket
Matretten er fortsatt rå nederst	Kontroller at tasten for nedre motstand (undervarme/0) er slått på
Display viser 'E1'	Slå av og på apparatet. Hvis problemet vedvarer må man henvende seg til Teknisk Assistanse
Display viser 'E2'	Henvende seg til Teknisk Assistanse
Display viser 'E3'	Henvende seg til Teknisk Assistanse

STEKETABELL

Poteter

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)		Blande kniv	Motstand	Håndtak termostat	Anbefalinger
				FH1173	FH1373				
Standard poteter 10x10	Ferske	1,7 kg (*)	nivå 5	-	40-43	JA	PÅ	4	-
		1.5 kg (*)	nivå 4	37-40	37-40	JA	PÅ	4	-
		1,25 kg (*)	nivå 3	32-35	35-38	JA	PÅ	4	-
		1 kg (*)	nivå 2	27-30	25-28	JA	PÅ	4	-
		750 gr (*)	nivå 1	23-25	21-23	JA	PÅ	4	-
	Dypfryst	1.5 kg	uten	-	42- 45	JA	PÅ	4	-
		1.25 kg	uten	33-36	35-38	JA	PÅ	4	-
		1 kg	uten	27-30	29-32	JA	PÅ	4	-
		750 gr	uten	24-26	24-26	JA	PÅ	4	-
		500 gr	uten	18-20	18-20	JA	PÅ	4	-
Ovnstekte poteter	Ferske	1 kg	nivå 3	35	35	JA	PÅ	4	-
Potetbåter	Dypfryst	1 kg	uten	30	32	JA	PÅ	4	-
Nypoteter	Dypfryst	1 kg	uten	38	40	NEI	AV	4	-
Kroketter	Dypfryst	750 gr	uten	24	26	NEI	AV	4	snu 2-3 ganger

(*) må skrelles

Kjøtt - fjærkre

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Koketid (min)		Blandekniv	Motstand	Håndtak termostat	Anbefalinger
				FH1173	FH1373				
Kyllingnuggets	Fryst	750 gr	uten	18	18	JA	PÅ	4	-
Kyllinglår	Ferske	650 gr	uten	35	35	NEI	AV	4	snu kjøttet 2-3 ganger
Kyllingbryst	Ferske	300 gr	uten	15	15	NEI	PÅ	4	-
Kalvekjøtt i biter	Ferske	600 gr	nivå 2	25	25	JA	PÅ	4	-
Kalvekoteletter	Ferske	3 biter	uten	25	28	NEI	AV	4	vend kjøttet etter 15 min
Ekte kjøttpølser av storfe	Ferske	6 biter	uten	30	33	NEI	AV	4	snu kjøttet 2-3 ganger
Grillspyd	Ferske	800 gr	uten	22	25	NEI	AV	4	snu kjøttet 2-3 ganger
Hamburger	Ferske	4 biter	uten	25	28	NEI	AV	4	vend kjøttet etter 15 min
Kjøttkaker	Ferske	450 gr	uten	25	25	JA	PÅ	4	-

Fisk - Skalldyr

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Koketid (min)		Blandekniv	Motstand	Håndtak termostat
				FH1173	FH1373			
Fiskepinner	Fryst	18 biter	uten	20	23	NEI	PÅ	4
Laksestykke med skinn	Ferske	400 gr	uten	20	20	NEI	PÅ	3
Laksefilet	Ferske	350 gr	uten	15	18	NEI	PÅ	3
Kamskjell	Ferske	4 biter	uten	17	20	NEI	AV	3
Små blekkspruter	Ferske	8 biter	nivå 1	20	20	NEI	PÅ	3
Kongereker	Ferske	600 gr	nivå 1	20	20	JA	PÅ	3
Reker	Ferske	800 gr	nivå 1	20	20	JA	PÅ	3

Grønnsaker

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Koketid (min)		Blandekniv	Motstand	Håndtak termostat
				FH1173	FH1373			
Squash	Ferske	600 gr	nivå 5	20-25	20-25	JA	PÅ	4
Aubergin	Ferske	600 gr	nivå 3	20-25	20-25	JA	PÅ	4
Sopp	Ferske	600 gr	nivå 2	15-20	15-20	JA	PÅ	4
Asparges	Ferske	800 gr	nivå 5	25-30	25-30	JA	PÅ	4

Snacks - Frysevarer

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Koketid (min)		Blandekniv	Motstand	Håndtak termostat	Anbefalinger
				FH1173	FH1373				
Pizza	Ferske	300 gr	nivå 1	32	35	NEI	PÅ	2	legg olje i fatet og vri om til 180° etter 20 min
	Fryst	450 gr	uten	20	25	NEI	PÅ	2	vri til 180° etter 15min
Pai	Ferske	600 gr	uten	23	27	NEI	PÅ	3	bruk bakepapir og still til 180° etter 15 min
	Fryst	700 gr	uten	45	50	NEI	PÅ	2	bruk bakepapir og still til 180° etter 30 min
Mini-Pizza	Fryst	14 biter	uten	20	20	NEI	PÅ	3	bruk bakepapir
Saltsnacks	Fryst	14 biter	uten	25	25	NEI	PÅ	3	bruk bakepapir
Paella	Fryst	600 gr	uten	15	15	JA	PÅ	4	rør om 1 gang
Potet-gnocchi fra Sorrento	Fryst	550 gr	uten	13	13	JA	PÅ	4	rør om 1 gang
Løkringer	Fryst	12/15 biter	uten	15	15	NEI	PÅ	4	fordel jevnt utover fatet

Dessert

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Koketid (min)		Blandekniv	Motstand	Håndtak termostat	Anbefalinger
				FH1173	FH1373				
Pai	Ferske	700 gr	uten	50	50	NEI	PÅ	2	legg i smør og mel og slå av undervarmen etter 40 min.
Brioche	Fryst	4 biter	uten	35	35	NEI	PÅ	2	bruk bakepapir og still til 180° etter 12-13 min
Italienske Biscotti	Ferske	8 biter	uten	18	18	NEI	PÅ	3	bruk bakepapir og still til 180° etter 15 min
Frukt	Ferske	300 gr	uten	18	18	NEI	PÅ	4	-