

SIKKERHETSMERKNADER

Les alle instruksjoner før apparatet tas i bruk. Ta vare på disse instruksjonene.

- 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 er 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 må være under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren skal ikke gjøres av barn, gitt at disse ikke er eldre enn 8 år og under konstant oppsyn fra voksne. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelige for barn under 8 år.
- Man må aldri varme opp produktet hvis

det er tomt.

- Ikke bruk apparatet hvis det ikke inneholder mat, dette kan skade apparatet.
- Dette apparatet er utelukkende beregnet 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 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 jordnet 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 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 overflaten 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 tappen. For å unngå skader på apparatet burde ikke denne vrís 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).



Merk:

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, instruksjonshafter, plastikkposer osv. fjernes fra pakken.
- Før apparatet tas i bruk for første gang må fatet, lokket og blandekniven rengjøres med varmt vann og oppvaskmiddel. 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 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 BxDxH: 395x325x290 mm

vekt: 5,7kg

For øvrig informasjon og karakteristikker henvises det til apparatets maskinskilt.

Apparatet er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver: EU-forordning 1275/2008 for Stand-by og av-modus



Dette produktet er blitt utviklet i samsvar med bestemmelsene i forordning (EF) Nr. 1935/2004 om materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A Lokk
- B Avtrekksrist for varmluft (ventilasjon)
- C Utløserknapp kikkehull
- D Utrekkbart kikkehull
- E Nivå MAX
- F Strømledning
- G Beholder for kondensoppsamling
- H Hovedtast av/på
- I Blandekniv
- J Fat med keramisk dekke
- 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 Apparatenhhet
- V Løftehåndtak apparat
- W Knapp for åpning lokk
- X Kondenskanal

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.

I dette programmet er effekten satt til standardnivå og steketiden er 45 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 og småkaker.

Vi anbefaler å smøre inn fatet (J) 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 igjen lukkes.



PIZZA: dette programmet er ideelt når man ønsker å tilberede en sprø Pizza etter den beste italienske tradisjon. Vi anbefaler at fatet (J) smøres inn med olje før det til-

beredes hjemmelaget Pizza. Ved tilberedelse av frossen-pizza er det tilstrekkelig å anvende bakepapir.

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 igjen lukkes.



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

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 igjen lukkes.

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. Dette programmet 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 igjen lukkes.



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.

I dette programmet er effekten satt til standardnivå  og steketiden er 40 minutter.

DET ER uansett mulig å endre stekegraden ved å anvende

de 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 igjen lukkes.



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. I dette programmet er effekten satt til standardnivå  og steketiden er 45 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



NB: Før apparatet tas i bruk for første gang må fatet (J), blande-kniv (I) og det uttrekkbare kikkeshullet (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 klikke-lyd (fig. 3).
- Trekk ut fatet (J) ved å dra det oppover (fig. 4).
- Hekt blande-kniv (E) av festet (fig. 5).
- Rengjør fatet (J), blande-kniv (I) og det uttrekkbare kikkeshullet (D) (fig. 6).
- Rengjør deretter med en tørrklut og fjern eventuelle rester av vann som samler seg i bunnen av fatet (J).
- Sett på plass fatet (J) i selve apparatenheten (U) i den anviste posisjonen.
- Trekk ned håndtaket (L) ved hjelp av skyvemarkøren (K) (fig. 7).
- **Hvis det fremgår av oppskriften** føres blande-kniv (E) in i det anviste sporet (feste nederst i fatet) (fig. 5).
- Fyll på ingrediensene i fatet (J) i henhold til dosene 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 stikkkontakten.
- 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/oppskrifter).
- Still inn ønsket stekegrad ved å trykke inn tasten for effekt-nivå (O) (fig. 9) (se tabellene for steketider/oppskrifter).
- Reguler 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 oppgi utløpet på steketiden med to "pip"-serier med 20 sekunders mellomrom. 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) med den ferdigstekte maten.
- La lokket (A) stå åpent slik at apparatet kan avkjøles hurtigere.

i NB: Underveis i stekeprogrammet kan lokket (A) åpnes ved behov for å fylle på ingredienser, eller for å kontrollere steke-nivået. 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.

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

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 trekkes inn i apparatet.

- Rengjør fatet (J), blandekniven (I) og det uttrekkbare kikkeshullet (D) 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 kondensoppsamling (G), særlig hvis den utsettes for betydelige mengder damp.

FEILFUNKSJONER

Feil	Årsak
Apparatet varmer seg ikke opp	Den termiske beskyttelsen i apparatet kan være utløst. Henvend deg til autorisert 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
Displayet viser <i>E1</i> 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. Hvis problemene fortsetter må man henvende seg til autorisert teknisk assistanse
Displayet viser <i>E3</i> 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. Hvis problemene fortsetter må man henvende seg til autorisert teknisk assistanse
Displayet viser <i>E1</i> og det kan høres 7 "pip"-serier	Brukeren bes henvende seg til autorisert teknisk assistanse
Displayet viser <i>E5</i> og det kan høres 7 "pip"-serier	Brukeren bes henvende seg til autorisert teknisk assistanse

STEKETABELL

Poteter

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv	Stekeprogram	Effektnivå	Anbefalinger
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			-
	Dypfryste	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	Dypfryste	1000 gr	uten	30-32	JA			-
Nypoteter	Dypfryste	1200 gr	uten	35-40	JA			-
Kroketter	Dypfryste	750 gr	uten	20-25	NEI			snu 2-3 ganger

(*) må skrelles

Forretter

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	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 - fjærkre

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv	Stekeprogram	Effektnivå	Anbefalinger
Kyllingnuggets	Dypfryste	750 gr	uten	15-18	JA			-
Ovnstekt kyllinglår	Ferske	1000 gr	uten	45-50	NEI			snu 2-3 ganger
Langtidskokte kyllinglår	Fersk	1000 gr	uten	70-80	NEI			snu 2-3 ganger
Kalveterninger	Ferske	600 gr	nivå 2	30-35	JA			-
Koteletter av kalv	Ferske	3 stk.	uten	20-25	NEI			snu etter 15 minutter
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 minutter
Kjøttboller	Ferske	450 gr	uten	25-28	JA			-

Fisk - Skalldyr

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv	Stekeprogram	Effektnivå
Fiskespyd	Dypfryste	18 stk.	uten	20-23	NEI		
Ryggstykke av laks	Fersk	400 gr	uten	20-25	NEI		
Laksefilet	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		

Grønnsaker

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

Snacks

Oppskrift	Type	Mengde	Olje	Steketid (min)	Blandekniv	Stekeprogram	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.
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	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 -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			-