

## 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 brugen 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

|                    | <b>FH1163</b> | <b>FH1363</b> |
|--------------------|---------------|---------------|
| dimensjoner BxDxH: | 395x325x270mm | 395x325x290mm |
| vekt:              | 5.1kg         | 5.3kg         |

For øvrig informasjon henvises det til apparatets maskinskilt for karakteristikk.

Apparatet er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:



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

- 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. Uttrekkbar timeteller
- O. Tast aktivering nedre motstand
- P Belyst tast av/på apparat
- Q Knapp for åpning lokk
- R Kondensopsamler
- 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 nedre motstand (O) hvis oppskriften krever dette (se tabellene for steketid/oppskrift).
- Trykk på tasten for å slå av/på (P), denne vil begynne å lyse.
- Stekeprogrammet vil begynne.
- Still inn ønsket steketid ved å trykke inn tasten på timetelleren (N) (fig. 8), displayet vil vise de innstilte minuttene.
- Deretter vil tallene begynne å blinke umiddelbart, dette betyr at steketiden er påbegynt. Siste minutt vil oppgis i sekunder.
- Hvis det oppstår feil kan den nye tiden testes inn ved å trykke på tasten i mer enn 2 sekunder. Displayet vil null-

stilles, gjenta så første operasjon.

- Telleren vil oppgi slutten på steketiden med to serier "pip" med 20 sekunder mellomrom. For å slå av det akustiske signalet anvendes telletasten.



**NB:** Dette vil ikke medføre at apparatet slår seg av.



**NB:** Underveis i stekeprogrammet kan lokket (A) åpnes ved behov for å fylle på ingredienser eller for å kontrollere steketiden. Ventilasjonen avbrytes midlertidig og starter igjen når lokket lukkes.



**NB:** 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 nedre motstand (O) for å deaktivere denne funksjonen.
- Slå av apparatet ved å trykke på tasten av/på (P).

## STEKING UTEN BLANDEKNIV



**NB:** Denne type steking er særlig anbefalt ved tilberedelse av bakst, kaker eller 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).
- Fyll på ingrediensene i fatet (L) 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 nedre motstand (O) hvis oppskriften krever dette (se tabellene for steketid/oppskrift).
- Trykk på tasten for å slå av/på (P), denne vil begynne å lyse.
- Stekeprogrammet vil begynne.
- Still inn ønsket steketid ved å trykke inn tasten på timetelleren (N) (fig. 8), displayet vil vise de innstilte minuttene.
- Deretter vil tallene begynne å blinke umiddelbart, dette betyr at steketiden er påbegynt. Siste minutt vil oppgis i sekunder.
- Hvis det oppstår feil kan den nye tiden testes inn ved å trykke på tasten i mer enn 2 sekunder. Displayet vil nullstilles, gjenta så første operasjon.
- Telleren vil oppgi slutten på steketiden med to serier "pip" med 20 sekunder mellomrom. For å slå av det akustiske signalet anvendes telletasten.



**NB:** Dette vil ikke medføre at apparatet slår seg av.



**NB:** I oppskrifter hvor blande kniven ikke er i bruk vil skru-festet i bunnen av fatet fortsatt rotere.



**NB:** Underveis i stekeprogrammet kan lokket (A) åpnes ved behov for å fylle på ingredienser eller for å kontrollere steketiden. Ventilasjonen avbrytes midlertidig og starter igjen når lokket lukkes.



**NB:** 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 nedre motstand (O) for å deaktivere denne funksjonen.
- Slå av apparatet ved å trykke på tasten av/på (P).

## TREKKE UT TIMETELLEREN

- For å trekke ut timetelleren (N) fra sporet, trykkes den venstre delen av displayet ned slik at denne vris rundt (fig. 9) og trekkes ut (fig. 10).
- For å sette timetelleren tilbake på plass må den settes i det anviste festet og trykkes ned inntil den sitter fast (fig. 11) og vri den rundt som vist i figur 12.



**NB:** For å bytte batteri i timetelleren henvises de til autorisert teknisk service.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



**Fare!** For 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 kan redusere tykkelsen i det keramiske dekket.
- Rengjør risten for avtrekk av varmluft (T) uten å fjerne den.



**NB:** For å rengjøre fatet (F) må det ikke anvendes slipende gjenstander eller rengjøringsmidler, men kun mye 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                                              |

## STEKETABELL

### Poteter

| Oppskrift              | Type     | Mengde      | Olje   | Steketid (min) |        | Blande kniv | Motstand | Håndtak termostatt | Anbefalinger   |
|------------------------|----------|-------------|--------|----------------|--------|-------------|----------|--------------------|----------------|
|                        |          |             |        | FH1163         | FH1363 |             |          |                    |                |
| 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<br>termostat | Anbefalinger              |
|----------------------------|--------|---------|--------|---------------|--------|------------|----------|----------------------|---------------------------|
|                            |        |         |        | FH1163        | FH1363 |            |          |                      |                           |
| 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<br>termostat |
|-----------------------|--------|----------|--------|---------------|--------|------------|----------|----------------------|
|                       |        |          |        | FH1163        | FH1363 |            |          |                      |
| 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<br>termostat |
|-----------|--------|--------|--------|---------------|--------|------------|----------|----------------------|
|           |        |        |        | FH1163        | FH1363 |            |          |                      |
| 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<br>termostat | Anbefalinger                                      |
|----------------------------|--------|-------------|--------|---------------|--------|------------|----------|----------------------|---------------------------------------------------|
|                            |        |             |        | FH1163        | FH1363 |            |          |                      |                                                   |
| 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<br>termostat | Anbefalinger                                           |
|---------------------|--------|---------|------|---------------|--------|------------|----------|----------------------|--------------------------------------------------------|
|                     |        |         |      | FH1163        | FH1363 |            |          |                      |                                                        |
| 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                    | -                                                      |