

**EMERIO®**

**AFO-130393**



***Smart Fryer Multi Oven (EN)***

***Smart multiugn med fritös (SE)***

***Älykäs friteerauskeitin ja uuni (FI)***

***Smart Fryer, multifunksjonell ovn (NOR)***

***Smart frituregryde med ovn (DK)***



## Content – Innehåll – Pitoisuus – Innhold – Indhold

Instruction manual – English.....	- 2 -
Bruksanvisning – Swedish .....	- 9 -
Käyttöopas – Finnish.....	- 16 -
Brukermanual – Norwegian .....	- 23 -
Brugsanvisning – Danish .....	- 30 -

### SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

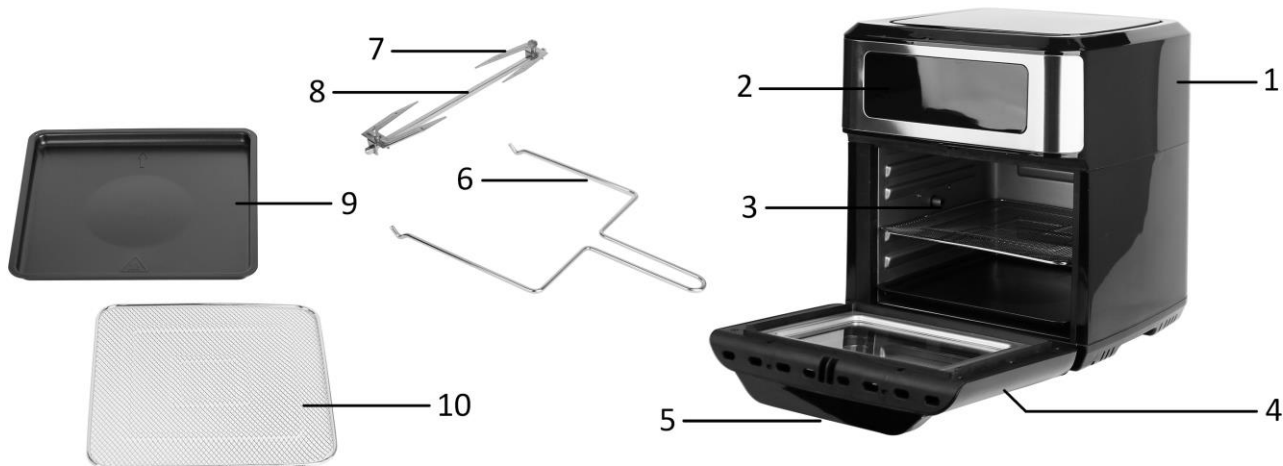
1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
9. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
10. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
13. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
14. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket and send it to an authorized service center for repair.
15. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
16. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
17. Never leave the appliance unattended during use.
18. This appliance is not designed for commercial use.
19. Do not use the appliance for other than intended use.
20. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
21. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
22. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
23. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug itself, not the lead).
24. Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

25. During cooking, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the baking tray from the appliance.
26. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the baking tray from the appliance.
27. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.



28. **Caution, hot surface.**  
**WARNING!!** Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
29. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
30. Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that these do not become clogged.
31. Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any vessels filled with oil or other liquids into the device.
32. Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.
33. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
34. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
35. Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
36. Remove burnt remnants.

## PARTS DESCRIPTION



- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Main unit</li> <li>2. Control panel</li> <li>3. Cooking chamber</li> <li>4. Door</li> <li>5. Door handle</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Handle for rotisserie spit rod</li> <li>7. Rotisserie fork</li> <li>8. Rotisserie spit rod</li> <li>9. Baking tray</li> <li>10. Baking rack</li> </ol> |
|---|--|

## Control panel



- |                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| A. Menu button (Steak)                | L. Temperature setting button         |
| B. Menu button (Preheat)              | M. Time / Temperature decrease button |
| C. Menu button (Cake)                 | N. Preset button                      |
| D. Menu button (French fries)         | O. Cooking chamber lamp               |
| E. Menu button (Shrimp)               | P. On/off button                      |
| F. Menu button (Ham)                  | Q. Pause/start button                 |
| G. Menu button (Fish)                 | R. Rotisserie button                  |
| H. Menu button (Drumstick)            | S. Menu button (Dry fruit)            |
| I. Temperature / Time display         | T. Menu button (Rotisserie chicken)   |
| J. Time setting button                | U. Menu button (Vegetable)            |
| K. Time / Temperature increase button | V. Menu button (Pizza)                |

## BEFORE USE

First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the appliance according to the section "cleaning and maintenance". Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry.

The appliance uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.













Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

## USE


1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
2. Open the cooking chamber by the door handle and put in the food to be cooked.

**Notice:** The heating element is located at the top. In the upper position, the food will be cooked faster and crispy. The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides. The bottom position is suitable for gentle cooking. Insert the baking rack with food into the cooking chamber and then place the baking tray under the baking rack to collect the dripping oils. You can also directly put food on the baking tray itself. Choose your desired cooking position according to the food height and type.

**To cook large pieces of meat, you can use rotisserie spit rod with forks:** Have the rotisserie spit rod across the centre of the food you are going to prepare. Fix food with the forks; secure with the screws. Plug one end of the rotisserie spit rod into the round holder on the left-hand side of the cooking chamber, and then hang the other end of the rotisserie spit rod into the support on the right-hand side of the

- cooking chamber. Remember to press the button “” to turn on the rotating function when the rotisserie spit rod is used. Press the button again, the rotating will stop.
3. Close the cooking chamber and plug in. The buzzer sends out a beep sound. The digital display and control panel flash once while the indicator light of the button “” keeps on. The appliance enters into standby mode. Under standby mode, only the button “” is operable; others are not.
  4. Press the button “” under standby mode, the buzzer sends out a beep sound. The appliance enters into setting mode. All the indicator lights on the control panel illuminate. The digital display shows the default working temperature (180°C) and the default working time (15 minutes). Under setting mode, all the buttons are operable.
  5. Press the buttons on the menu list to choose your desired food type to be cooked. The working temperature and working time are in default. You can also press the button “” and then “+” / “-” to set your own working temperature (adjusted from 50 - 200°C); press the button “” and then “+” / “-” to set your own working time (adjusted from 1 - 60 minutes).
  6. After the setting is finished, press the button “” to start the appliance. The appliance enters into working mode. The digital display shows the set working temperature and the remaining working time. If you would like to check the food condition during cooking process, press the button “” to turn on the lamp inside the cooking chamber. Press the button again, the lamp will be turned off.
  7. During working, the digital display shows the countdown time till “00” and then the appliance turns into shutdown mode. For example: 08→07→...→01→00 (shutdown mode). When the appliance enters into shutdown mode, the unit sends out 10 beep sounds, the heating element stops working immediately and the fan keeps on running for approx. 60 seconds. After that, the appliance enters into standby mode. You can also press the button “” to shut down the appliance manually, the unit will directly turn to standby mode.
  8. Open the cooking chamber to take out the food. Check if the ingredients are ready. If not, set the working time to a few extra minutes. Then press the button “” to start the appliance again. You can also open the cooking chamber to check the ingredients during cooking process. The appliance will stop working immediately. Close the cooking chamber and the unit will continue to work with the setting. If you would like to adjust the temperature and time during cooking process, press the button “” / “” first and then press the button “+” / “-” to adjust the working temperature/time as needed.
  9. After use, remove the mains plug from the wall socket. Always use the oven gloves and the handle (for rotisserie spit rod) to take the food out of the appliance.

### Preset function

The cooking process can be preset to start in 30 minutes to 8 hours. To activate this function, firstly set your desired cooking temperature and time (following step 5 mentioned above). Secondly, press the button “”; the default preset time (3 hours) flashes on the digital display. Press the button “+” / “-” to adjust the time within 3 seconds (After three seconds, the program is locked and cannot be changed). Lastly, press the button



“▶””; the digital display will start countdown of the preset time. Once the preset time has passed, the set cooking process starts automatically.

### Memory Function

When the appliance is working and the power is cut off accidentally or you unplug the appliance for some reason, the appliance will stop working completely. While the power is back on or you plug in the appliance again, the appliance will continue to work with the selected settings.

### Tips:

- Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly cooked.
- Place a baking tin or oven dish in the appliance when baking a cake or quiche. A tin or dish is also suggested when cooking fragile foods.

### Warning!

1. During the cooking process, the accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it down on. NEVER place accessories directly on a countertop or table.
2. Cooking accessories will get hot during the cooking process. Wear oven mitts and handle with care to AVOID INJURY.
3. Never cook or reheat liquids in the appliance.

### Menu list for reference

Menu	Default temperature (°C)	Default time (min)
Preheat	180	3
French Fries	200	15
Ham	200	12
Drumstick	200	20
Steak	180	12
Cake	160	25
Shrimp	180	8
Fish	180	10
Pizza	180	20
Vegetable	160	10
Rotisserie chicken (with automatic rotating function)	200	30
Dry fruit	60	360

**Note:** The default working temperature and time for drying fruit is 60°C and 360 minutes; the set temperature range is 30-80°C and the set time range is 30-720 minutes.

### CAUTION:

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working.
4. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
5. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
6. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down completely. Note: open the door to let the appliance cool down more quickly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Rinse all the used accessories with dish soap and warm water. Clean thoroughly and dry well before use. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and detergent beforehand. All the accessories are dishwasher safe.
5. Do not immerse the main unit in water or other liquids! Do not place it in the dishwasher!
6. Clean the main unit and the used accessories after each use to prevent germ formation and burning of food residues. Do not allow food residues to dry on.

## TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, first check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the following steps, contact the customer service department.

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work.	The door is not closed properly.	Close the door.
	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.	Push the mains plug into the plug socket as far as it will go.
	The plug socket is defective.	Try another plug socket.
The food has not been cooked evenly.	Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.	Place food with a longer cooking time in the device first, and then add ingredients with a shorter cooking time later.
	Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time.	Prepare items of food with different cooking temperatures one after another.
	The set cooking time was too short or the temperature was too low.	Increase the cooking time or temperature.
	The baking tray or baking rack is overfilled.	Reduce the amount of food.
	The items of food are piled on top of one after another.	Spread the food and mix it around from time to time.
The food is slightly burnt.	The selected temperature is too high or the cooking time is too long.	Reduce the temperature or cooking time.
Chips made from fresh potatoes are not crispy.	The potatoes contain too much water.	Cut the potatoes into narrow pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
During use, an unpleasant smell or smoke is detected.	The device is dirty.	Follow the instructions in the section "cleaning and maintenance".
	Too much oil or grease.	Remove excessive oil or grease.
Error message E1 or E2	The sensor is defective.	Contact the customer service department.
Error message E3	Overheating occurs.	Wait until the machine resumes work normally; the error message will be eliminated automatically. Contact the customer service department if the error message shows up repeatedly.



## TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 1600-1800W

## GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.



The crossed out wheeled bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

## Bruksanvisning – Swedish

### SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
4. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
6. Se avsnittet "rengöring och underhåll" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat eller olja.
7. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
8. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
9. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
10. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
11. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
12. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
13. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
14. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
15. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
16. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
17. Lämna aldrig apparaten oövervakad vid användning.
18. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
19. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
20. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
21. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
22. Se till att produkten inte utsätts för mycket smuts och fukt.
23. Använd inte maskinen utan tillsyn. Om du lämnar arbetsområdet, stäng alltid av maskinen eller dra ut strömkontakten från eluttaget (dra i själva kontakten, inte i kabeln).
24. Placera inte apparaten mot en vägg eller en annan apparat. Lämna ett fritt avstånd på minst 10 cm på baksidan, sidorna och ovanför apparaten. Placera inget ovanpå apparaten.

25. Vid tillagning släpps het ånga ut genom luftutsläppen. Håll händer och ansikte på ett säkert avstånd från ångan och luftutsläppen. Var även uppmärksam på den heta ångan och luften när bakplåten tas ut ur apparaten.
26. Dra omedelbart ut apparatens strömkontakt ur eluttaget om det kommer mörk rök från apparaten. Vänta tills röken avtagit helt innan bakplåten tas ut ur apparaten.
27. Kontrollera alltid innan apparaten används att värmeelementet och omgivningen är ren och fri från matrester för att säkerställa en perfekt funktion.

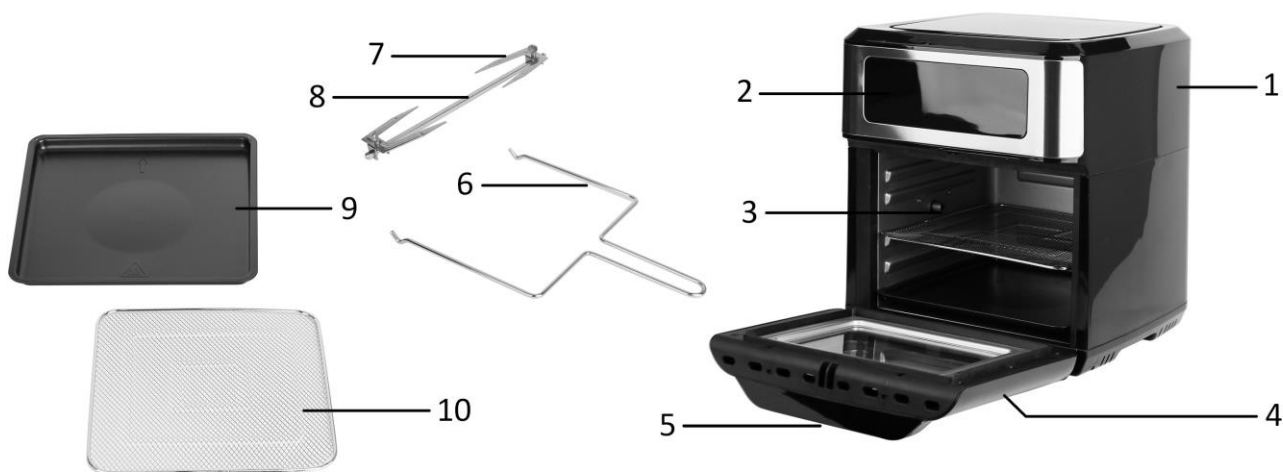


28. Varning, het yta.

WARNING! Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

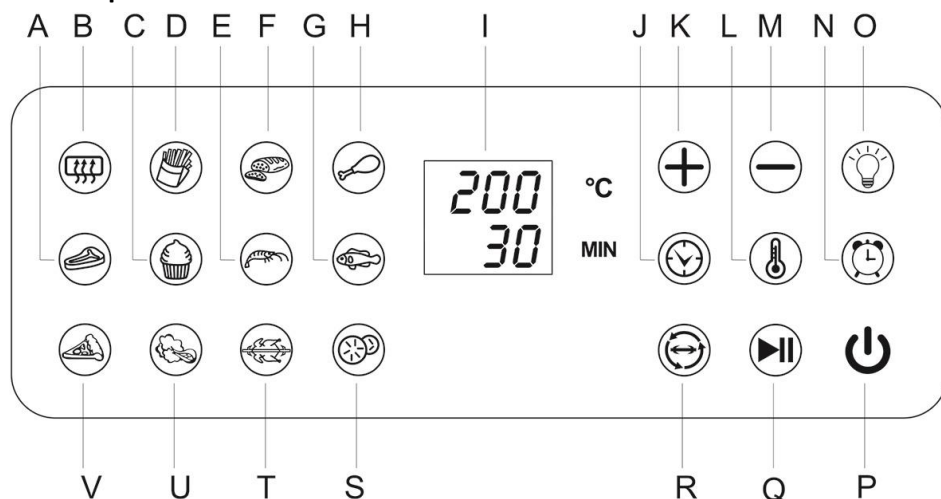
29. Varm luft strömmar ut ur luftventilen på baksidan av apparaten. Var noga med att hålla ett tillräckligt avstånd till material, t.ex. glas, som är känsligt för värme.
30. Stick aldrig in något föremål i ugnens ventilationsöppningar och se till att de inte blir igensatta.
31. Se till att mat som innehåller olja eller andra matfetter inte överhettas. Placera inga kärl som innehåller olja eller någon annan vätska ovanpå ugnen.
32. Täck inte över ugnen när den är igång. Risk för brand!
33. Rör aldrig vid insidan av apparaten medan den används.
34. Placera inte apparaten på eller i närheten av lättantändliga material, som dukar eller gardiner.
35. Låt apparaten svalna i ca 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
36. Avlägsna brända rester.

#### BESKRIVNING AV DELAR



- |                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1. Huvudenhet         | 6. Handtag för rotisserie spettstång |
| 2. Kontrollpanel      | 7. Rotisserie gaffel                 |
| 3. Tillagningskammare | 8. Rotisserie spettstång             |
| 4. Lucka              | 9. Bakplåt                           |
| 5. Luckhandtag        | 10. Bakställning                     |

## Kontrollpanel



- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| A. Menyknapp (stek)                 | L. Temperaturinställningsknapp         |
| B. Menyknapp (förvärme)             | M. Knapp för att minska tid/temperatur |
| C. Menyknapp (kaka)                 | N. Förinställningsknapp                |
| D. Menyknapp (pommes frites)        | O. Tillagningslampa                    |
| E. Menyknapp (räkor)                | P. På-/av-knapp                        |
| F. Menyknapp (skinka)               | Q. Paus-/start-knapp                   |
| G. Menyknapp (fisk)                 | R. Rotisserieknapp                     |
| H. Menyknapp (kycklinglår)          | S. Menyknapp (torkad frukt)            |
| I. Temperatur-/tidsdisplay          | T. Menyknapp (rotisseriekyckling)      |
| J. Tidsinställningsknapp            | U. Menyknapp (grönsaker)               |
| K. Knapp för att öka tid/temperatur | V. Menyknapp (pizza)                   |

## INNAN ANVÄNDNING

Läs först igenom alla instruktioner innan användning och spara manualen för senare referens. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag. Innan första användning, ta bort förpackningsmaterialet. Rengör apparaten enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och underhåll". Torka av insidan och utsidan med en mjuk trasa. Se till att de elektriska delarna är torra.

Apparaten använder varm luft i kombination med luftcirkulation i hög hastighet samt en övre grill för att snabbt och enkelt tillaga dina rätter. Ingredienserna värms upp från alla sidor samtidigt och i de flesta fall behöver du inte tillsätta olja.













Innan du använder ugnen för första gången ska du köra den i cirka tio minuter så att eventuella restprodukter från tillverkningen försvinner. Se till att det finns god ventilation. Ugnen kan avge viss rök och en karakteristisk lukt när du slår på den för första gången. Det är helt normalt och försvinner fort.

## ANVÄNDNING


1. Placera apparaten på en torr, stabil och värmetålig yta. Eftersom apparaten blir het under användning, se till att den inte är alltför nära andra föremål.
2. Öppna tillagningskammaren med dörrhandtaget och lägg in maten som skall tillagas.


**Obs!** Värmeelementet är placerat överst. I den över positionen kommer maten att tillagas snabbare och bli krispigare. Den mellersta positionen kan väljas för att få en jämnare värmefördelning från alla sidor. Den nedersta positionen är lämplig för mer försiktig tillagning. Placera bakställningen med mat i tillagningskammaren och placera sedan bakplåten under bakställningen för att samla upp droppande olja. Du kan även placera mat direkt på bakplåten. Välj önskat tillagningsläge utefter matens höjd och typ.

**Du kan använda rotisseriespettstången med gafflar för att tillaga större köttstycken:** Placera rotisserie spettstången över mitten av maten som du förbereder. Fäst maten med gafflarna, fäst med skruvar. För in ena änden av det roterande grillspettet i det runda fästet på vänster sida i ugnen och häng upp den andra

- änden i fästet på höger sida. Kom ihåg att trycka på knappen "" för att aktivera roteringsfunktionen när du använder rotisseriespettstången. Tryck på knappen igen för att stoppa rotationen.
3. Stäng tillagningskammaren och koppla in sladden. Summern skickar ut en pip-signal. Den digitala displayen och kontrollpanelen blinkar en gång medan indikatorlampan på knappen "" lyser. Apparaten går in i standby-läge. Under standby-läge kan endast knappen "" användas, inte de andra.
  4. Tryck på knappen "" under standby-läge, summern avger ett pip-ljud. Apparaten går in i inställningsläge. Alla indikatorlampor på kontrollpanelen lyser. Den digitala displayen visar standardarbetstemperaturen (180°C) och standardarbetstiden (15 minuter). Under inställningsläge är alla knappar operabla.
  5. Tryck på knapparna i menylistan för att välja önskad mattyp som skall tillagas. Arbetstemperaturen och arbetstiden är standard. Du kan även trycka på knappen "" och sedan på "+" / "-" för att ange din egen arbetstemperatur (justeras från 50–200 °C). Tryck på knappen "" och sedan på "+" / "-" för att ange din egen arbetstid (justeras från 1–60 minuter).
  6. När inställningen är klar, tryck på knappen "" för att starta apparaten. Apparaten går in i arbetsläge. Den digitala displayen visar inställd arbetstemperatur och kvarvarande arbetstid. Om du vill kontrollera maten under tillagningsprocessen, tryck på knappen "" för att slå på lampan inuti tillagningskammaren. Tryck på knappen igen, för att stänga av lampan.
  7. Under arbetet visar den digitala displayen nedräkningstiden till "00" och sedan går apparaten in i avstängningsläge. Exempelvis: 08→07→...→01→00 (avstängningsläge). När ugnen slår över till standby-läge avger den 10 pip-ljud, värmeelementet stängs av och fläkten fortsätter att gå i ungefär 60 sekunder. Efter det slår ugnen över till standby-läge. Du kan också trycka på knappen "" för att stänga av ugnen manuellt. Då övergår den direct till standby-läge.
  8. Öppna tillagningskammaren för att ta ut maten. Kontrollera om ingredienserna är färdiga. Om inte, ställ in arbetstiden till några extra minuter. Tryck sedan på knappen "" för att starta apparaten igen. Du kan också öppna tillagningskammaren för att kontrollera ingredienserna under tillagningsprocessen. Apparaten stoppar arbetet omedelbart. Stäng tillagningskammaren och enheten kommer att fortsätta att arbeta med inställningen. Om du vill justera temperaturen och tiden under tillagningsprocessen trycker du först på knappen "" / "" och sedan på knapparna + / - för att justera arbetstemperaturen/tiden efter behov.
  9. Efter användning, ta bort elkontakten från eluttaget. Använd alltid grillvantar och handtaget (för rotisserie spetsstång) för att ta ut maten från apparaten.

### Förinställningsfunktion

Tillagningsprocessen kan förinställas så att den startar inom 30 minuter till åtta timmar. För att aktivera denna funktion anger du först önskad tillagningstemperatur och tid (enligt steg 5 ovan). Tryck sedan på knappen "". Standardtiden för förinställning (tre timmar) blinkar då på displayen. Tryck på knappen "+" / "-" för att justera tiden inom tre sekunder (efter tre sekunder låses programmet och kan inte

ändras). Tryck slutligen på knappen ””. Den digitala displayen börjar räkna ner den förinställda tiden. När den förinställda tiden har gått påbörjas tillagningsprocessen automatiskt.

### Minnesfunktion

När apparaten är i gång och strömmen oavsiktligt stängs av eller du av någon anledning kopplar från apparaten slutar den helt att fungera. När strömmen slås på eller du ansluter apparaten igen fortsätter den att köras med de valda inställningarna.

### Tips:

- Vippa eller vänd små maträtter halvvägs genom tillagningsprocessen för att garantera att delarna blir jämnt tillagade.
- Placera en bakplåt eller en ugnskarott i apparaten när du bakar en kaka eller quiche. En plåt eller karott föreslås och när ömtåliga livsmedel tillagas.

### Varning!

1. Under tillagningsprocessen blir tillbehören mycket heta. När du tar bort den för att kontrollera förloppet se till att du har ett karottunderlägg eller en värmetålig yta i närheten för att ställa ned den på. Placera ALDRIG tillbehör direkt på en bänk eller ett bord.
2. Tillagningstillbehör kommer att bli heta under luftfriteringsprocessen. Använd grytvantar och hantera försiktigt för att UNDVIKA SKADOR.
3. Koka inte eller värm vätskor i apparaten.

### Menylista för referens

Meny	Standardtemperatur (°C)	Standardtid (min)
Förvärmning	180	3
Pommes frites	200	15
Skinka	200	12
Kycklinglår	200	20
Stek	180	12
Kaka	160	25
Räkor	180	8
Fisk	180	10
Pizza	180	20
Grönsaker	160	10
Rotisseriekyckling (med automatisk roterande funktion)	200	30
Torka frukt	60	360

**Obs!** Standardvärdena för arbetstemperatur och tid för att torka frukt är 60 °C och 360 minuter. Det fasta temperaturintervallet är 30–80 °C och det fasta tidsintervallet är 30–720 minuter.

### WARNING:

1. Sänk inte ner kåpan i vatten och skölj den inte under kranen.
2. Undvik att vätska kommer in i apparaten, för att förebygga elektriska stötar eller kortslutning.
3. Täck inte över luftintaget och luftutsläppet när apparaten är igång.
4. Vidrör inte insidan på apparaten när den är i drift.

- Under användning släpps het ånga ut genom luftutsläppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppet.
- Före hantering eller rengöring av apparaten, låt den svalna i ungefär 30 minuter.

### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna fullständigt. Obs! Öppna luckan för att apparaten ska svalna snabbare.
- Rengör utsidan och insidan av apparaten med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.
- Använd aldrig frätande rengöringsmedel och inte svampar som river.
- Skölj alla använda tillbehör med diskmedel och varmt vatten. Rengör noga och torka noga innan användning. För att bli av med ingrodda matrester kan du låta tillbehören ligga i varmt vatten med diskmedel en stund, innan du rengör dem. Alla tillbehör kan även köras i diskmaskinen.
- Sänk aldrig ner själva ugnen i vatten eller någon annan vätska! Kör den aldrig i diskmaskinen!
- Rengör ugn och tillbehör efter varje användning för att förhindra att bakterier bildas eller att matrester bränns vid. Låt inte matrester torka in.

### FELSÖKNING

Om ugnen inte fungerar som den ska kan du först se efter om du kan lösa problemet själv. Om råden i felsökningstabellen inte hjälper kan du vända dig till vår kundtjänst.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Luckan är inte ordentligt stängt.	Stäng luckan.
	Elkontakten är inte ordentligt isatt i vägguttaget.	Tryck in kontakten ordentligt i vägguttaget.
	Överhettningsskyddet har utlösts.	Dra ut kontakten ur vägguttaget och låt ugnen svalna helt. Försök sedan att slå på den igen.
Maten är ojämnt tillagad.	Olika ingredienser med olika tillagningstid har tillagats på samma gång.	Sätt in ingredienser med längre tillagningstid först och lägg till övriga ingredienser, med kortare tillagningstid, senare.
	Ingredienser som kräver olika tillagningstemperatur har tillagats på samma gång.	Tillaga ingredienserna en i taget om de har olika tillagningstemperatur.
	Den programmerade tillagningstiden var för kort eller temperaturen för låg.	Öka tillagningstiden eller temperaturen.
	Bakplåten eller bakställningen är överfull.	Minska mängden mat.
	Ingredienserna ligger ovanpå varandra.	Sprid ut ingredienserna jämnt och rör om då och då.
Maten är lätt bränd	För hög temperatur eller för lång tillagningstid.	Sänk temperaturen eller korta tillagningstiden.
Hemmagjorda pommes frites som inte blir krispiga.	Potatisarna du använt innehåller för mycket vatten.	Skär potatisen i smala bitar. Torka av bitarna försiktigt med en handduk och håll över lite matolja.
Ugnen ger ifrån sig en obehaglig lukt eller ryker när den används.	Ugnen behöver rengöras.	Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och underhåll".
	För mycket olja eller annat matfett.	Håll av överflödiga olja eller fett.
Felmeddelande E1 eller E2.	Fel på sensorn.	Kontakta kundtjänst.

Felmeddelande E3	Överhettning uppstår.	Vänta tills apparaten börjar fungera som vanligt igen – felmeddelandet försvinner då automatiskt. Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas upprepade gånger.
------------------	-----------------------	---

#### TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 1600-1800W

#### GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatisk ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.



Den överkorsade soptunnan betyder att denna produkt inte skall kastas i de vanliga hushållssoporna. Elektronisk och elektrisk utrustning som inte källsorteras utgör en potentiell risk för miljön och människors hälsa på grund av att de innehåller farliga substanser. Avyttra på ett ansvarsfullt sätt och lämna till en godkänd återvinningsanläggning.



## Käyttöopas – Finnish

### TURVALLISUUSOHJEET

Varmista ennen käyttöä, että olet lukenut kaikki alla olevat ohjeet henkilövahinkojen ja vaurioiden välttämiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi laitteesta. Säilytä tämä käyttöopas turvallisessa paikassa. Jos annat tai siirrät laitteen jollekin muulle, anna tämä käyttöopas laitteen mukana.

Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Valmistaja/maahantuojaja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, huolimattomasta käytöstä tai tämä käyttöoppaan vaatimusten vastaisesta käytöstä.

1. Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
2. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
3. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.
4. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
5. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
6. Lisätietoa ruoan tai öljyn kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamisesta on käyttöoppaan luvussa ”Puhdistaminen ja kunnossapito”.
7. Tämä laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
8. Varmista ennen laitteen pistokkeen liittämistä pistorasiaan, että jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
9. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä sekä ennen puhdistamista.
10. Jos käytetään jatkojohtoa, sen on sovelluttava laitteen virrankulutukseen, muuten jatkojohto ja/tai pistoke voivat ylikuumentua. Jatkojohtoon kompastuminen saattaa aiheuttaa loukkaantumisen. Ole varovainen välttääksesi vaaralliset tilanteet.
11. Varmista, ettei virtajohto roiku terävien reunojen yli ja pidä se etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
12. Älä upota laitetta tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Sähköisku aiheuttaa hengenvaaran!
13. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä vedä virtajohdosta.
14. Älä koske laitteeseen, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke pistorasiasta ja lähetä korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
15. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai irrota sitä pistorasiasta märin käsin.
16. Älä koskaan yritä avata laitteen koteloita tai korjata laitetta itse. Tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun.
17. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
18. Tätä laitetta ei ole suunniteltu ammattikäyttöön.
19. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.
20. Älä kierrä johtoa laitteen ympärille, äläkä taivuttele sitä.
21. Aseta laite vakaalle, tasaiselle pinnalle, josta se ei voi pudota.
22. Estä tuotteen altistuminen liialliselle lialle ja kosteudelle.
23. Älä käytä konetta ilman valvontaa. Jos sinun täytyy poistua työpaikalta, kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta (vedä itse pistokkeesta, älä johdosta).
24. Älä aseta laitetta seinää tai toista laitetta vasten. Jätä vähintään 10 cm:n vapaa tila laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
25. Kuumaa höyryä tulee ilman poistoaukkojen kautta valmistuksen aikana. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilman poistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat leivinpellin laitteesta.
26. Irrota laite heti pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota savun loppumista ennen kuin poistat leivinpellin laitteesta.

27. Varmista ennen jokaista käyttökertaa, että lämpöelementti ja sen ympäristö ovat puhtaat eikä niissä ole ruoanjäämiä. Tällä tavalla varmistat moitteettoman toiminnan.



28. Huomio, kuuma pinta.

**VAROITUS!!** Älä koske kuumiin pintoihin käytön aikana. Kosketuspintojen lämpötila voi olla korkea laitteen toimiessa.

29. Kuumaa ilmaa tulee laitteen takana olevasta tuuletusaukosta. Varmista, että pidät riittävän etäisyyden lämmölle herkkiin materiaaleihin, kuten lasiin.

30. Älä työnnä mitään laitteen tuuletusaukkoihin, ja varmista, etteivät ne ole tukossa.

31. Varmista, etteivät öljyä ja rasvoja sisältävät elintarvikkeet ylikuumene. Älä laita laitteeseen mitään astioita, jotka ovat täynnä öljyä tai muita nesteitä.

32. Älä peitä laitetta käytön aikana, se voi aiheuttaa tulipalon.

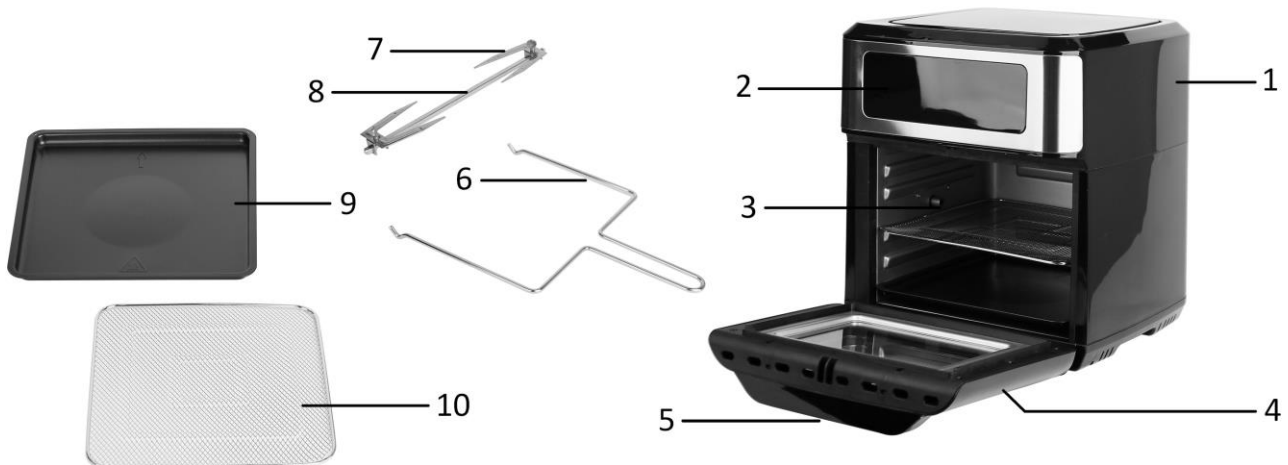
33. Älä koskaan koske laitteen sisäpuolelle sen ollessa toiminnassa.

34. Älä aseta laitetta palavien materiaalien, kuten pöytäliinan tai verhojen, päälle tai lähelle.

35. Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen kuin käsittelet tai puhdistat sitä.

36. Poista palaneet jäämät.

## OSIEN KUVAUS



1. Pääyksikkö
2. Käyttöpaneeli
3. Valmistustila
4. Luukku
5. Luukun kahva

6. Kahva rotisserie-sauvaan
7. Rotisserie-haarukka
8. Rotisserie-sauva
9. Leivinpelti
10. Leivontateline

## Käyttöpaneeli



- |  |  |
|--|--|
| A. Valikkopainike (Pihvi)                | L. Lämpötilan asetuspainike            |
| B. Valikkopainike (Esilämmitys)          | M. Ajan/lämpötilan vähennyspainike     |
| C. Valikkopainike (Kakku)                | N. Esiasetuspainike                    |
| D. Valikkopainike (Ranskalaiset perunat) | O. Valmistustilan sisävalo             |
| E. Valikkopainike (Katkaravut)           | P. Virtapainike                        |
| F. Valikkopainike (Kinkku)               | Q. Keskeytä/käynnistä painike          |
| G. Valikkopainike (Kala)                 | R. Rotisserie-painike                  |
| H. Valikkopainike (Kanankoipi)           | S. Valikkopainike (Hedelmien kuivatus) |
| I. Lämpötilan/ajan näyttö                | T. Valikkopainike (Rotisserie kana)    |
| J. Ajan asetuspainike                    | U. Valikkopainike (Vihannekset)        |
| K. Ajan/lämpötilan lisäyspainike         | V. Valikkopainike (Pizza)              |

## ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säilytä käyttöopas tulevia tarpeita varten. Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Poista pakkausmateriaalit ennen ensimmäistä käyttökertaa. Puhdista laite osion ”puhdistaminen ja kunnossapito” mukaan. Pyyhi laitteen sisäpuoli ja ulkopuoli pehmeällä liinalla. Varmista, että sähköosat pysyvät kuivina.

Laite käyttää kuumaa ilmaa yhdessä nopean ilmankierron ja ylägrillin kanssa ruokien valmistamiseen nopeasti ja helposti. Ainekset kuumennetaan joka puolelta kerralla, eikä öljyä tarvitse useimmissa tapauksissa lisätä.













Käytä laitetta noin 10 minuuttia tyhjänä ennen ensimmäistä käyttökertaa tuotantojäämien polttamiseksi. Varmista, että tilassa on hyvä ilmanvaihto. Laitteesta saattaa tulla hieman savua ja tyypillistä hajua, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia ja loppuu pian.

## KÄYTTÖ

1. Aseta laite kuivalle, vakaalle ja lämpöä kestäväälle alustalle. Koska laite tulee kuumaksi käytön aikana, varmista, ettei se ole liian lähellä muita esineitä.
2. Avaa valmistustilan luukku kahvasta ja laita valmistettava ruoka sisälle.


**Huomautus:** Lämpöelementti sijaitsee ylhäällä. Ylätasolla ruoka valmistuu nopeammin ja siitä tulee rapeampaa. Keskitaso voidaan valita silloin, kun halutaan tasainen tulos kummallakin puolella. Alataso soveltuu, kun halutaan miedompi tulos. Työnnä leivontateline ruuan kanssa valmistustilaan ja aseta sitten leivinpelti leivontatelineen alle keräämään valuvat öljyt. Voit myös laittaa ruoat suoraan itse leivinpelleille. Valitse haluamasi valmistustaso ruoan korkeuden ja tyyppin mukaan.


**Jos valmistat isoja lihapaloja, voit käyttää rotisserie-sauvaa haarukoiden kanssa:** Työnnä rotisserie-sauva valmistettavan lihan läpi keskeltä. Kiinnitä ruoka haarukoilla; kiristä ruuveilla. Kiinnitä rotisserie-sauvan toinen pää valmistustilan vasemman sivun pyöreään pidikkeeseen ja ripusta rotisserie-sauvan

- toinen pää valmistustilan oikean sivun tukeen. Muista painaa painiketta “” kytkeäksesi pyörimistoiminnon päälle, kun käytät rotisserie-sauvaa. Pyöriminen lakkaa, kun painat painiketta uudestaan.
3. Sulje valmistustila ja kytke pistorasiaan. Laitteesta kuuluu merkkiääni. Digitaalinen näyttö ja käyttöpaneeli vilkkuvat kerran, näppäinten “” merkkivalot palavat. Laite siirtyy nyt valmiustilaan. Valmiustilassa vain “”-näppäin toimii, muut eivät.
  4. Kun painat “”-näppäintä valmiustilassa, laitteesta kuuluu merkkiääni. Laite siirtyy nyt asetustilaan. Kaikki käyttöpaneelin merkkivalot palavat. Digitaalisessa näytössä näkyy valmistuksen oletuslämpötila (180°C) ja oletusaika (15 minuuttia). Asetustilassa kaikki näppäimet toimivat.
  5. Paina valikon näppäintä sen mukaan, minkälaisen ruoan haluat valmistaa. Valmistuslämpötila ja valmistusaika ovat oletusarvojen mukaiset. Voit myös painaa painiketta “” ja sitten “+” / “-” asettaaksesi oman valmistuslämpötilan (säätöalue 50–200°C); painamalla painiketta “” ja sitten “+” / “-” asetat oman valmistusajan (säätöalue 1–60 minuuttia).
  6. Kun olet tehnyt asetukset, käynnistä laite painamalla näppäintä “”. Laite siirtyy nyt valmistustilaan. Digitaalisessa näytössä näkyy asetettu valmistuslämpötila ja jäljellä oleva valmistusaika. Jos haluat tarkistaa ruoan valmistuksen aikana, paina painiketta “” kytkeäksesi valmistustilan sisävalon päälle. Painamalla painiketta uudelleen lamppu sammuu.
  7. Digitaalisessa näytössä näkyy valmistuksen aikana ajastin, joka laskee aikaa alaspäin “00”-arvoon asti, jolloin laite sammuu. Esimerkiksi: 08→07→...→01→00 (sammutustila). Kun laite siirtyy sammutustilaan, laitteesta kuuluu 10 merkkiääntä, lämpöelementti lopettaa toiminnan välittömästi ja tuuletin jatkaa toimimista noin 60 sekunnin ajan. Sen jälkeen laite siirtyy valmiustilaan. Voit myös painaa “”-näppäintä ja sammuttaa laitteen manuaalisesti, laite siirtyy suoraan valmiustilaan.
  8. Avaa valmistustila ja poista ruoka. Tarkista ovatko ruoka-ainekset valmiit. Jos ei, jatka valmistusaikaa muutamalla lisäminuutilla. Kytke laite päälle uudelleen painamalla “”-näppäintä. Voit myös avata valmistustilan ja tarkistaa aineiden kypsyyden valmistuksen aikana. Laite pysäyttää toiminnan välittömästi. Sulje valmistustila ja laite jatkaa valmistamista samalla asetuksella. Jos haluat säätää lämpötilaa ja aikaa valmistuksen aikana, paina ensin painiketta “”/“”, sitten voit säätää valmistuslämpötilaa/aikaa tarpeen mukaan näppäimillä “+” / “-”.
  9. Irrota virtajohto pistorasiasta käytön jälkeen. Käytä aina patakintaita ja kahvaa (rotisserie-sauvalle), kun otat ruoan pois laitteesta.

### Esiasetustoiminto

Valmistus voidaan esiasettaa alkamaan vähintään 30 minuutin ja enintään 8 tunnin päästä. Aktivoidaksesi tämän toiminnon aseta ensin haluamasi valmistuslämpötila ja -aika (edellä mainitun vaiheen 5 mukaisesti).

Paina sitten painiketta “”; oletusarvoinen esiasetusaika (3 tuntia) vilkkuu digitaalinäytössä. Paina painiketta “+” / “-” säätääksesi aikaa 3 sekunnin kuluessa (kolmen sekunnin kuluttua ohjelma lukittuu eikä sitä

voi muuttaa). Paina lopuksi painiketta “”; digitaalinäyttö aloittaa esiasetetun ajan lähtölaskennan. Kun esiasetettu aika on kulunut, asetettu valmistusprosessi käynnistyy automaattisesti.

### Muistitoiminto

Kun laite on toiminnassa ja virta katkaistaan vahingossa tai irrotat laitteen jostain syystä pistorasiasta, laite lakkaa toimimasta kokonaan. Kun virta kytketään takaisin päälle tai kytket laitteen uudelleen, laite jatkaa toimintaansa valituilla asetuksilla.

### Vinkkejä:

- Pienikokoisten ruokien kääntäminen valmistuksen puolivälissä varmistaa, että kaikki palat kypsyvät tasaisesti.
- Aseta paistovuoka tai uunivuoka laitteeseen kun valmistat kakkua tai piirasta. Vuokaa tai astiaa suositellaan myös valmistettaessa hajoavia ruokia.

### Varoitus!

1. Lisävarusteet tulevat erittäin kuumiksi valmistuksen aikana. Kun poistat niitä varmistaaksesi valmistumisen, varmista, että lähelläsi on jokin alusta tai lämpöä kestävä pinta, jonka päälle lasket varusteen. ÄLÄ aseta lisävarusteita suoraan työtasolle tai pöydälle.
2. Valmistusvälineistä tulee kuumia valmistusprosessin aikana. Käytä patakintaita ja kahvaa varoen LOUKKAANTUMISEN VÄLTÄMISEKSI.
3. Älä valmista tai lämmitä uudelleen nesteitä laitteessa.

### Viitteellinen valikkoluettelo

Valikko	Oletuslämpötila (°C)	Oletusaika (min)
Esilämmitys	180	3
Ranskalaiset perunat	200	15
Kinkku	200	12
Kanankoivet	200	20
Pihvi	180	12
Kakku	160	25
Katkaravut	180	8
Kala	180	10
Pizza	180	20
Vihannekset	160	10
Rotisserie kana (automaattisella pyörimistoiminnolla)	200	30
Hedelmien kuivatus	60	360

**Huomaa:** oletusvalmistuslämpötila ja -aika hedelmien kuivattamiselle on 60 °C ja 360 minuuttia; lämpötilan säätöalue on 30–80 °C ja ajan säätöalue on 30-720 minuuttia.

### HUOMIO:

1. Älä upota koteloa veteen tai huuhtelee sitä juoksevan veden alla.
2. Älä päästä vettä laitteen sisälle, jotta vältät sähköiskun ja oikosulun.
3. Älä peitä ilmanottoa ja ilmanpoistoa laitteen ollessa käynnissä.
4. Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun se on toiminnassa.

5. Kuumaa höyryä tulee ilmanpoiston kautta käytön aikana. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistosta.
6. Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelyä tai puhdistamista.

### PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

1. Irrota pistoke seinäpistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla. Huomaa: avaa luukku niin laite jäähtyy nopeammin.
2. Puhdista laitteen ulkopuoli ja sisäpuoli kostealla liinalla ja kuivaa pehmeällä, puhtaalla liinalla. Puhdista ruokajäämät lämpöelementistä puhdistusharjalla.
3. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä.
4. Huuhtelee kaikki käytetyt varusteet astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä. Puhdista kunnolla ja kuivaa hyvin ennen käyttöä. Mikäli lika on pinttynyt, suosittelemme liottamaan varusteita lämpimässä vedessä ja astianpesuaineessa etukäteen. Kaikki varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.
5. Älä upota pääyksikköä veteen tai muihin nesteeseen. Älä laita sitä astianpesukoneeseen!
6. Puhdista pääyksikkö ja käytetyt varusteet jokaisen käytön jälkeen estääksesi bakteerien muodostumisen ja ruokajäämien palamisen. Älä anna ruokajäämien kuivua.

### VIANMÄÄRITYS

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ensin, voitko korjata ongelman itse. Jos ongelmaa ei voi korjata seuraavilla ohjeilla, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Luukku ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku.
	Pistoketta ei ole yhdistetty oikein pistorasiaan.	Paina pistoke pistorasiaan niin pitkälle kuin se menee.
	Pistorasia on viallinen.	Kokeile toista pistorasiaa.
Ruoka ei valmistu tasaisesti.	Erilaisia aineksia, joilla on erilaiset valmistusajat, on valmistettu samanaikaisesti.	Laita pitkän valmistusajan ruoat laitteeseen ensin ja lisää lyhyemmän valmistusajan ainekset myöhemmin.
	Erilaisia valmistuslämpötiloja vaativia aineksia on valmistettu samanaikaisesti.	Valmista erilaisia valmistuslämpötiloja vaativat ainekset peräkkäin.
	Asetettu valmistusaika on liian lyhyt tai lämpötila on liian matala.	Lisää valmistusaikaa tai nosta lämpötilaa.
	Leivinpellillä tai leivontatelineessä on liikaa aineksia.	Vähennä aineiden määrää.
	Ainekset on pinottu päällekkäin.	Levitä ainekset ja sekoittele aika ajoin.
Ruoka on hieman palanut.	Valittu lämpötila on liian korkea tai valmistusaika liian pitkä.	Laske lämpötilaa tai lyhennä valmistusaikaa.
Perunoista valmistetut ranskalaiset eivät ole rapeita.	Perunoissa on liikaa vettä.	Leikkaa perunat ohuiksi tikuiksi. Taputtele perunat kuiviksi talouspaperilla ja pirskottele hieman ruokaöljyä niiden päälle.
Käytön aikana havaitaan epämiellyttävää hajua tai savua.	Laite on likainen.	Noudata osion ”puhdistus ja kunnossapito” ohjeita.
	Liian paljon öljyä tai rasvaa.	Poista liika öljy tai rasva.
Virheviestit E1 tai E2	Anturi on viallinen.	Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.
Virheviesti E3	Tapahtui ylikuumeneminen.	Odota, kunnes kone palautuu toimimaan normaalisti; virheviesti poistuu automaattisesti. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen, jos virheviesti ilmenee toistuvasti.

## TEKNISIÄ TIEDOT

Käyttöjännite: 220-240V~ 50/60Hz

Virrankulutus: 1600-1800W

## TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteet tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle.

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Viallisen tuotteen voi palauttaa suoraan ostopaikkaan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen. Säilytä aina ostokuitti, sillä ilman kuittia et voi vaatia takuukorvauksia. Takuu ei kata vikoja ja niistä aiheutuneita esine- tai henkilövahinkoja, jos ne ovat seurausta käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Myöskään valmistaja ei ole tällöin vastuussa. Lisävarusteiden vioittuminen ei oikeuta koko laitteen vaihtamiseen. Kyseisissä tapauksissa kannattaa ottaa yhteyttä valmistajan asiakaspalveluun. Rikkoontuneiden lasi- tai muoviosien korjaus tai vaihto ei kuulu takuuseen. Kuluvien osien vikojen korjaus, puhdistus, huolto ja vaihto eivät kuulu takuuseen.



Yliviivatun roskakorin symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Elektroniikka- ja sähkölaitteet, jotka eivät kuulu valikoivan lajittelun piiriin, voivat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, koska niissä on vaarallisia aineita. Toimita ne vastuullisesti hyväksytyyn jäte- tai kierrätyslaitokseen.

### SIKKERHETSINSTRUKSER

Før bruk må du lese alle instruksene nedenfor så du unngår skader på personer eller gjenstander, og slik at resultatet blir best mulig. Oppbevar håndboken på et trygt sted. Hvis du gir eller overlater apparatet til andre, må du sørge for at de også får håndboken.

Skulle det oppstå skader fordi brukeren ikke følger instruksene i håndboken, vil garantien ikke lenger være gyldig. Produsent/importør påtar seg ikke ansvar for skader som måtte oppstå dersom instruksene ikke blir fulgt, apparatet utsettes for skjødesløs behandling eller bruken ikke er i tråd med anvisningene.

1. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale funksjoner eller manglende erfaring og kunnskap, så sant de er under betryggende tilsyn eller har fått opplæring i anvendelsen av apparatet og er klar over risikoen ved bruk.
2. Barn må ikke leke med apparatet.
3. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
4. Apparat og ledning må være utilgjengelige for barn under 8 år.
5. Hvis ledningen er ødelagt, må den byttes av produsent, serviceansvarlig eller annen kvalifisert person for at ulykker skal unngås.
6. For instruks om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med mat eller olje, kan du lese avsnittet "Rengjøring og vedlikehold" i håndboken.
7. Apparatet er ikke ment å skulle betjenes med et eksternt tidsur eller en separat fjernkontroll.
8. Før du setter støpslet inn i stikkontakten, må du kontrollere at spenning og frekvens er i samsvar med spesifikasjonene på typeetiketten.
9. Ta støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
10. Brukes det skjøteledning, må den passe til apparatets strømforbruk, hvis ikke kan ledning og/eller støpsel bli overopphetet. Det er en potensiell risiko for skader ved at man kan snuble i ledningen. Vær påpasselig med å unngå farlige situasjoner.
11. Pass på at ledningen ikke henges over skarpe kanter, og hold den unna varme gjenstander og åpen flamme.
12. Ikke legg apparat eller støpsel i vann eller andre væsker. Elektrisk støt kan medføre livsfare!
13. Når du skal ta støpslet ut av kontakten, drar du i støpslet. Unngå å dra i ledningen.
14. Unngå å ta på apparatet hvis det faller ned i vann. Ta støpslet ut av kontakten og lever det til et autorisert servicesenter for reparasjon.
15. Apparatet må ikke kobles til eller fra strømmettet med våte hender.
16. Du må aldri forsøke å åpne dekslet på apparatet eller reparere det selv. Det kan medføre elektrisk støt.
17. Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
18. Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.
19. Apparatet må aldri brukes til andre formål enn det som det er beregnet for.
20. Unngå å snurre ledningen rundt apparatet eller lage en knekk på den.
21. Sett apparatet på et stabilt og flatt underlag som det ikke kan falle ned fra.
22. Unngå at produktet kommer i nærkontakt med for mye skitt og fuktighet.
23. Maskinen må ikke brukes uten at den holdes under oppsyn. Hvis du forlater stedet, må du alltid slå av maskinen eller ta støpslet ut av stikkontakten (dra i selve støpslet, ikke i ledningen).
24. Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot et annet apparat. La det være minst 10 cm ledig plass på baksiden og sidene og over apparatet. Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
25. Under tilberedningen slippes varm damp ut gjennom luftutløpsåpningene. Hold hender og ansikt i sikker avstand fra dampen og fra luftutløpsåpningene. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du tar stekebrettet ut av apparatet.
26. Trekk øyeblikkelig ut støpslet hvis du ser mørk røyk som kommer ut av apparatet. Vent til røykutslipppet stopper før du fjerner kjelen fra apparatet.



27. Sørg for at varmeelementet og omgivelsene er rene og renset fra matrester før hver bruk av apparatet, for å sikre en feilfri funksjon.

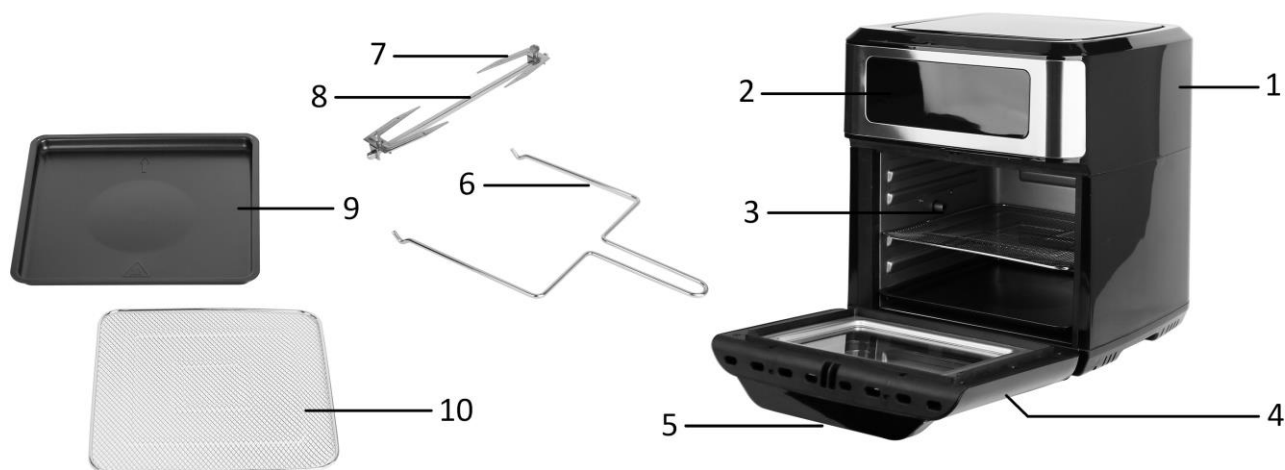


28. Advarsel, varm overflate

ADVARSEL: Ikke rør overflaten mens apparatet er i bruk. Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy når apparatet er i bruk.

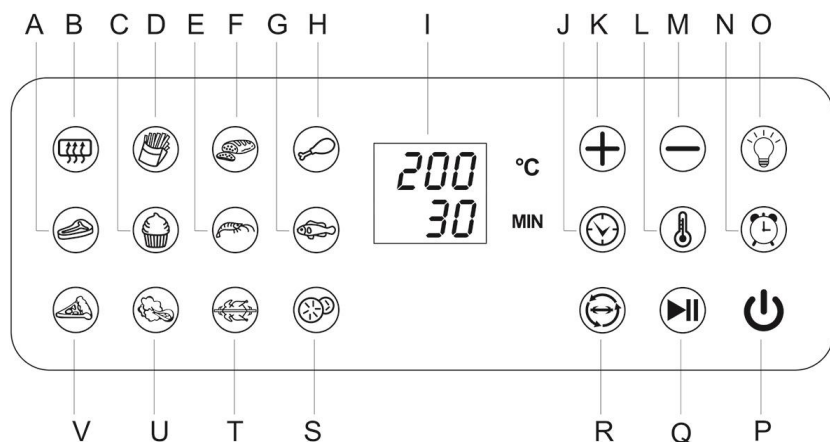
29. Varm luft kommer ut av lufteventilen på baksiden av apparatet. Sørg for å holde tilstrekkelig avstand til materialer som glass som er følsomme for varme.
30. Ikke stikk noe inn i ventilasjonsåpningene på enheten og pass på at disse ikke tettes.
31. Pass på at matvarer som inneholder olje og fett ikke blir overopphetet. Ikke sett noen kar fylt med olje eller andre væsker inn i enheten.
32. Ikke dekk til enheten under drift for å forhindre at den tar fyr.
33. Berør aldri innsiden av apparatet mens det er i drift.
34. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer som en duk eller gardiner.
35. La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør den.
36. Fjern brente rester.

## DELEBESKRIVELSE



- |                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| 1. Hovedenhet    | 6. Håndtak for spiddspydstang |
| 2. Kontrollpanel | 7. Spiddspydgaffel            |
| 3. Stekekammer   | 8. Spiddspydstang             |
| 4. Dør           | 9. Stekebrett                 |
| 5. Dørhåndtak    | 10. Bakerist                  |

## Kontrollpanel



- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| A. Menyknapp (biff)                   | L. Knapp for temperaturinnstilling       |
| B. Menyknapp (forvarm)                | M. Knapp for reduksjon av tid/temperatur |
| C. Menyknapp (kake)                   | N. Forhåndsinnstillingsknapp             |
| D. Menyknapp (pommes frites)          | O. Stekekammerlampe                      |
| E. Menyknapp (reker)                  | P. På/av-knapp                           |
| F. Menyknapp (skinke)                 | Q. Pause/start-knapp                     |
| G. Menyknapp (fisk)                   | R. Spiddspyd-knapp                       |
| H. Menyknapp (trommestikke)           | S. Menyknapp (tørr frukt)                |
| I. Visning av temperatur/tid          | T. Menyknapp (kylling på spiddspyd)      |
| J. Tidsinnstillingsknapp              | U. Menyknapp (grønnsak)                  |
| K. Knapp for økning av tid/temperatur | V. Menyknapp (pizza)                     |

## FØR BRUK

Les først alle instruksjonene før bruk og ta vare på bruksanvisningen for senere bruk. Apparatet skal kun kobles til en jordet stikkontakt. Fjern emballasjen før første gangs bruk. Vask apparatet i henhold til avsnittet "rengjøring og vedlikehold". Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en myk klut. Pass på at de elektriske delene forblir tørre.

Apparatet bruker varmluft, i kombinasjon med høyhastighets luftsirkulasjon, og en toppgrill for å tilberede rettene dine raskt og enkelt. Ingrediensene varmes opp fra alle sider, samtidig, og det er ikke nødvendig å tilsette olje i de fleste tilfeller.













Bruk apparatet før første gangs bruk i ca. 10 minutter for å brenne av produksjonsrester. Sørg for god ventilasjon. Apparatet kan avgi noe røyk og en karakteristisk lukt når du slår det på for første gang. Dette er normalt og vil snart stoppe.

## BRUK


1. Plasser apparatet på en tørr, stabil og varmebestandig overflate. Siden apparatet blir varmt under bruk, pass på at det ikke er for nært andre gjenstander.
2. Åpne stekekammeret ved dørhåndtaket og legg i maten som skal tilberedes.


**Obs:** Varmeelementet er plassert på toppen. I øvre posisjon vil maten tilberedes raskere og bli sprø. Midtposisjonen kan velges for å oppnå jevn oppvarming fra alle sider. Bunnposisjonen er egnet for skånsom matlaging. Sett bakeristen med mat inn i stekekammeret og plasser deretter stekebrettet under stekeristen for å samle opp oljene som drypper. Du kan også legge mat direkte på selve stekebrettet. Velg ønsket tilberedningsposisjon i henhold til matens høyde og type.

**For å tilberede store kjøttstykker kan du bruke spiddspydstang med gafler:** Ha spiddspydstangen på tvers av midten av maten du skal tilberede. Fiks mat med gaflene; fest med skruene. Plugg den ene enden av spiddspydstangen inn i den runde holderen på venstre side av stekekammeret, og heng deretter den andre enden av spiddspydstangen inn i støtten på høyre side av stekekammeret. Husk å trykke på

- knappen "" for å slå på rotasjonsfunksjonen når spiddspydstangen brukes. Trykk på knappen igjen, roteringen vil stoppe.
- Lukk stekekammeret og sett i støpselet. Summeren avgir en pipelyd. Det digitale displayet og kontrollpanelet blinker én gang mens indikatorlyset på knappen "" lyser fast. Apparatet går i standbymodus. I standbymodus er kun knappen "" operativ; andre er ikke det.
  - Trykk på knappen "" i standbymodus, summeren avgir en pipelyd. Apparatet går over i innstillingsmodus. Alle indikatorlysene på kontrollpanelet lyser. Det digitale displayet viser standard arbeidstemperatur (180 °C) og standard arbeidstid (15 minutter). I innstillingsmodus kan alle knappene brukes.
  - Trykk på knappene på menylisten for å velge ønsket mattype som skal tilberedes. Arbeidstemperatur og arbeidstid er standard. Du kan også trykke på knappen "" og deretter "+" / "-" for å stille inn din egen arbeidstemperatur (justert fra 50 – 200 °C); trykk på knappen "" og deretter "+" / "-" for å stille inn din egen arbeidstid (justert fra 1 - 60 minutter).
  - Etter at innstillingen er fullført, trykk på knappen "" for å starte apparatet. Apparatet går inn i arbeidsmodus. Det digitale displayet viser innstilt arbeidstemperatur og gjenværende arbeidstid. Hvis du ønsker å sjekke matens tilstand under tilberedningsprosessen, trykk på knappen "" for å slå på lampen inne i stekekammeret. Trykk på knappen igjen. Lampen slås av.
  - Under drift viser det digitale displayet nedtellingstiden til "00" og deretter går apparatet over i avstengingsmodus. For eksempel: 08→07→...→01→00 (avstengningsmodus). Når apparatet går i avstengingsmodus, avgir enheten 10 pipelyder, varmeelementet slutter å fungere umiddelbart og viften fortsetter å gå i ca. 60 sekunder. Etter det går apparatet i standbymodus. Du kan også trykke på knappen "" for å slå av apparatet manuelt. Enheten går direkte inn i standbymodus.
  - Åpne stekekammeret for å ta ut maten. Sjekk om ingrediensene er klare. Hvis ikke, still inn driftstiden til noen ekstra minutter. Trykk deretter på knappen "" for å starte apparatet igjen. Du kan også åpne stekekammeret for å sjekke ingrediensene under stekeprosessen. Apparatet slutter å virke umiddelbart. Lukk stekekammeret, så vil enheten fortsette å fungere med de valgte innstillingene. Hvis du ønsker å justere temperaturen og tiden under tilberedningsprosessen, trykk på knappen "" / "" først og trykk deretter på knappen "+" / "-" for å justere driftstemperatur/-tid etter behov.
  - Etter bruk, trekk støpselet ut av stikkontakten. Bruk alltid ovnshansker og håndtaket (til spiddspydstang) til å ta maten ut av apparatet.

### Forhåndsinnstilt funksjon

Tilberedningsprosessen kan forhåndsinnstilles til å starte fra 30 minutter til 8 timer. For å aktivere denne funksjonen må du først stille inn ønsket tilberedningstemperatur og tid (følge trinn 5 nevnt ovenfor). For det andre, trykk på knappen ""; standard forhåndsinnstilt tid (3 timer) blinker på det digitale displayet. Trykk på knappen "+" / "-" for å justere tiden innen 3 sekunder (Etter tre sekunder er programmet låst og kan ikke

endres). Til slutt trykker du på knappen "  ". Det digitale displayet starter nedtellingen av den forhåndsinnstilte tiden. Når den forhåndsinnstilte tiden har gått, starter den innstilte tilberedningsprosessen automatisk.

### Minnefunksjon

Når apparatet fungerer og strømmen blir brutt ved et uhell, eller du kobler fra apparatet av én eller annen grunn, vil apparatet slutte å fungere helt. Mens strømmen er på igjen eller du kobler til apparatet igjen, vil apparatet fortsette å fungere med de valgte innstillingene.

### Tips:

- Å snu eller vende mindre matstykker halvveis gjennom tilberedningstiden sikrer at alle delene blir tilberedt jevnt.
- Sett en bakeform eller et ovnsfat i apparatet når du baker en kake eller quiche. En form eller et fat anbefales også når du lager skjør mat.

### Advarsel!

1. Under tilberedningsprosessen vil tilbehøret bli veldig varmt. Når du tar den ut for å sjekke fremgangen, sørg for å ha en bordskåner eller en varmebestandig overflate i nærheten å sette den ned på. ALDRI plasser tilbehør direkte på en benkeplate eller et bord.
2. Tilbehøret blir varmt under tilberedningsprosessen. Bruk ovnsvotter og håndtér med forsiktighet for å UNNGÅ SKADE.
3. Aldri kok eller varm opp væsker i apparatet.

### Menyliste for referanse

Meny	Standardtemperatur (°C)	Standard tid (min)
Forvarm	180	3
Pommes frites	200	15
Skinke	200	12
Trommestikke	200	20
Biff	180	12
Kake	160	25
Reke	180	8
Fisk	180	10
Pizza	180	20
Grønnsak	160	10
Kylling på spiddspyd (med automatisk roterende funksjon)	200	30
Tørr frukt	60	360

**Merk:** Standard driftstemperatur og tid for tørking av frukt er 60 °C og 360 minutter; det innstilte temperaturområdet er 30-80 °C og det innstilte tidsområdet er 30-720 minutter.

### FORSIKTIGHET:

1. Ikke senk huset i vann eller skyll det under springen.
2. Unngå at væske kommer inn i apparatet for å unngå elektrisk støt eller kortslutning.
3. Ikke dekk til luftinntaket og -utløpet når apparatet er i drift.
4. Ikke berør innsiden av apparatet når det er i drift.

- Under drift frigjøres varm damp gjennom luftutløpet. Hold hendene og ansiktet på trygg avstand fra dampen og luftutløpet.
- Før du håndterer eller rengjør apparatet, la det avkjøles i ca. 30 minutter.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Trekk støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles helt. Merk: åpne døren for å la apparatet avkjøles raskere.
- Rengjør utsiden og innsiden av apparatet med en fuktig klut og tørk med en myk, ren klut. Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
- Bruk aldri skurende rengjøringsmidler eller svamper.
- Skyll alt brukt tilbehør med oppvaskmiddel og varmt vann. Rengjør grundig og tørk godt før bruk. Ved gjenstridig smuss anbefaler vi å bløtlegge tilbehøret i varmt vann og vaskemiddel på forhånd. Alt tilbehør tåler vask i oppvaskmaskin.
- Ikke senk hovedenheten i vann eller andre væsker! Ikke legg den i oppvaskmaskinen!
- Rengjør hovedenheten og det brukte tilbehøret etter hver bruk for å forhindre kimdannelse og brenning av matrester. Ikke la matrester tørke på.

## FEILSØKING

Hvis enheten ikke fungerer som den skal, sjekk først om du er i stand til å fikse problemet selv. Hvis problemet ikke kan løses med følgende trinn, kontakt kundeserviceavdelingen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Enheden fungerer ikke.	Døren er ikke ordentlig lukket.	Lukk døren.
	Støpselet er ikke satt riktig inn i stikkontakten.	Skyv støpselet inn i stikkontakten så langt det går.
	Stikkontakten er defekt.	Prøv en annen stikkontakt.
Maten er ikke tilberedt jevnt.	Ulike matvarer med forskjellige tilberedningstider har blitt tilberedt samtidig.	Plasser først mat med lengre tilberedningstid i enheten, og tilsett deretter ingredienser med kortere tilberedningstid senere.
	Matvarer som krever forskjellige tilberedningstemperaturer, er tilberedt samtidig.	Tilbered matvarer med forskjellige tilberedningstemperaturer etter hverandre.
	Den innstilte tilberedningstiden var for kort eller temperaturen var for lav.	Øk tilberedningstiden eller temperaturen.
	Stekeplaten eller stekeristen er overfylt.	Reduser mengden mat.
	Matvarene er stablet oppå hverandre.	Fordel maten og bland den rundt fra tid til annen.
Maten er lett brent.	Den valgte temperaturen er for høy eller tilberedningstiden er for lang.	Reduser temperaturen eller tilberedningstiden.
Pommes frites laget av ferske poteter er ikke sprø.	Potetene inneholder for mye vann.	Skjær potetene i smale biter. Tørk potetbitene med et stykke av et kjøkkenhåndkle og drypp litt matolje over dem.
Under bruk oppdages en ubehagelig lukt eller røyk.	Enheden er skitten.	Følg instruksjonene i avsnittet "rengjøring og vedlikehold".
	For mye olje eller fett.	Fjern overflødig olje eller fett.
Feilmelding E1 eller E2	Sensoren er defekt.	Ta kontakt med kundeserviceavdelingen.

Feilmelding E3	Overoppheting oppstår.	Vent til maskinen fungerer normalt igjen; feilmeldingen vil bli fjernet automatisk. Kontakt kundeserviceavdelingen hvis feilmeldingen dukker opp gjentatte ganger.
----------------	------------------------	--

### TEKNISKE DATA

Driftsspenning: 220-240V~ 50/60Hz

Strømforbruk: 1600-1800W

### GARANTI OG KUNDESERVICE

Før levering våre enheter er underlagt streng kvalitetskontroll. Hvis, til tross all omsorg, har skaden oppstått under produksjon eller transport, kan du returnere enheten til forhandleren.

For de kjøpte apparatet vi gir 2 års garanti, fra den dagen av salget. I denne perioden vil vi avhjelpe alle mangler gratis, som kan påviselig skyldes material- eller produksjonsfeil, ved reparasjon eller bytte.

Defekter som oppstår på grunn av feil håndtering av enheten og funksjonsfeil på grunn av inngrep og reparasjoner av tredjeparter eller montering av ikke-originale deler er ikke dekket av denne garantien. Ta alltid vare på kvitteringen. Uten kvitteringen kan du ikke kreve noen form for garanti. Skade som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt, medfører at garantien blir gjort ugyldig. Hvis dette resulterer i betydelig skade vil vi ikke kunne holdes ansvarlig for skaden. Vi kan heller ikke bli holdt ansvarlig for material - eller personalskade som skyldes feil bruk eller om instruksene i bruksanvisningen ikke er blitt ordentlig utført. Skade på tilbehør gir ikke rett til utskifting av hele apparatet. Vær vennlig, i et slikt tilfelle, å ta kontakt med din serviceavdeling. Knust glass eller brekkasje på plastikkdeler er alltid gjenstand for utskifting. Ved defekter på forbruksdeler eller deler som er utsatt for slitasje, herunder rengjøring, vil vedlikehold eller utskifting ikke være dekket av garantien og må derfor bli betalt.



Symbolet med en søppelkasse med kryss over betyr at dette produktet ikke skal kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Elektronisk og elektrisk utstyr som ikke er inkludert i den selektive sorteringsprosessen er potensielt farlig for miljøet og menneskers helse på grunn av tilstedeværelsen av farlige stoffer. Vennligst avhend ansvarlig på et godkjent avfalls- eller resirkuleringsanlegg.

## Brugsanvisning – Danish

### SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Sørg for at læse alle anvisningerne nedenfor, før apparatet tages i brug, for at undgå person- eller tingskade, og for at opnå de bedste resultater med apparatet. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis du giver dette apparat til en tredjepart, skal du også overdrage denne vejledning til den senere bruger.

Skulle der opstå skader som følge af, at brugeren ikke følger anvisningerne i denne vejledning, bortfalder garantien. Fabrikanten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som opstår som følge af, at brugeren ikke følger vejledningen, uagtsom anvendelse eller anvendelse i strid med vejledningen.

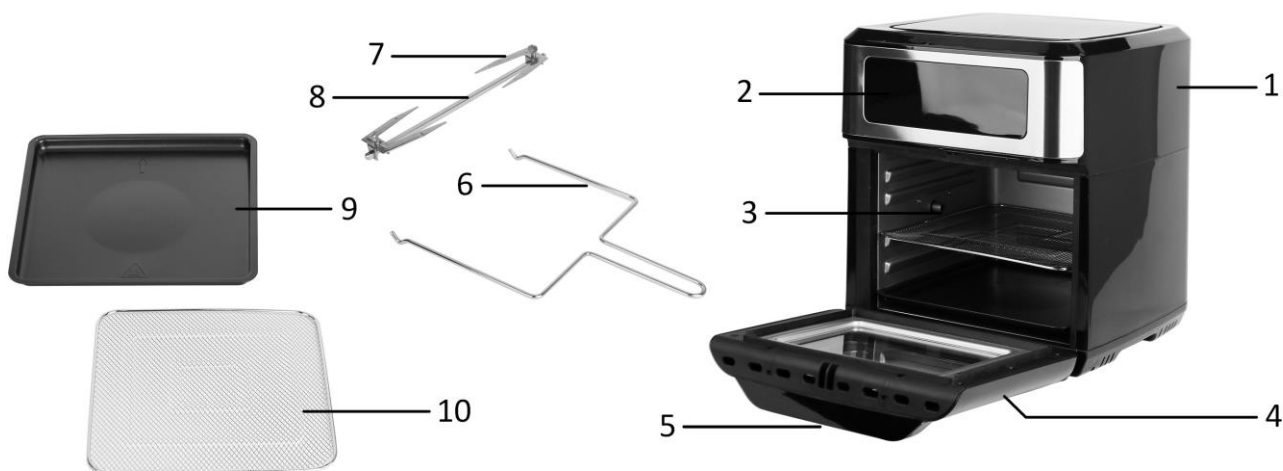
1. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og op samt personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale kapaciteter eller med mangel på erfaring og kendskab, hvis de har været under opsyn eller har modtaget vejledning i apparatets sikre brug og forstår de dertilhørende farer.
2. Børn må ikke lege med apparatet.
3. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn.
4. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
5. Hvis strømkablet er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes servicetekniker eller tilsvarende kvalificeret person for at undgå en fare.
6. Se manualens afsnit om "Rengøring og vedligeholdelse" for vejledning i rengøring af de overflader som kommer i kontakt med madvarer eller olie.
7. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningssystem.
8. Før stikket sættes i en stikkontakt, bedes du kontrollere, at spændingen og frekvensen overholder specifikationerne på mærkeskiltet.
9. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring.
10. Hvis der anvendes en forlængerledning, skal denne være egnet til apparatets strømforbrug, ellers kan der opstå overophedning af forlængerledningen og/eller stikket. Der er potentielt risiko for skade fra fald over forlængerledningen. Vær forsigtig og undgå farlige situationer.
11. Sørg for, at ledningen ikke hænger over skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.
12. Apparatet eller stikket må ikke puttes i vand eller andre væsker. Dette kan være livsfarligt pga. elektrisk stød!
13. For at tage stikket ud af stikkontakten skal du trække i selve stikket. Træk ikke i ledningen.
14. Berør ikke apparatet, hvis det falder ned i vand. Tag stikket ud af stikkontakten, og send det til reparation på et autoriseret servicecenter.
15. Undlad at sætte stikket i stikkontakten eller tage stikket ud af kontakten med våde hænder.
16. Forsøg aldrig at åbne apparatets kabinet, eller at reparere apparatet selv. Det kan forårsage elektrisk stød.
17. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
18. Dette apparat er ikke beregnet til kommerciel brug.
19. Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede brug.
20. Ledningen må ikke vikles rundt om apparatet eller bukkes.
21. Placer apparatet på en stabil, plan overflade, hvorfra det ikke kan falde ned.
22. Undgå, at produktet udsættes for skidt og fugtighed.
23. Maskinen må ikke bruges uden opsyn. Hvis du forlader arbejdsområdet, skal maskinen altid slukkes eller træk stikket ud af stikkontakten (træk i selve stikket, og ikke i ledningen).
24. Placer ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm fri plads bagved, på siderne og over apparatet. Stil ikke nogen genstande oven på apparatet.
25. Under tilberedningen kommer der varmt damp ud af luftudtagene. Hold hænder og ansigt væk fra dampen, og fra luftudtagene. Pas også på varmt damp og luft, når bagepladen fjernes fra apparatet.

26. Træk øjeblikkeligt stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vend indtil det ikke længere ryger, før du fjerner bagepladen fra apparatet.
27. Inden hvert brug, skal du sørge for at varmelementet og området omkring det er rent og fri for fødevarerester, så det sikres at apparatet virker ordentligt.



28. **Advarsel, varm overflade**  
ADVARSEL!! Overfladerne må ikke røres, når apparatet er i brug. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
29. Der kommer varmt luft ud af luftudtagene bag på apparatet. Sørg for, at der er nok afstand til materialer, såsom glas, der kan påvirkes af varme.
30. Stik ikke nogen genstande i ventilationsåbningerne på enheden. Undgå, at tilstoppe ventilationsåbningerne.
31. Undgå, at overophede fødevarer, der indeholder olie og fedt. Beholdere med olie eller andre væsker må ikke placeres i enheden.
32. Enheden må ikke tildækkes under drift, da dette kan føre til brand.
33. Rør aldrig apparatets inderside, når det er i brug.
34. Apparatet må ikke placeres på eller i nærheden af brændbare materialer, såsom en dug eller gardiner.
35. Apparatet skal køle ned i ca. 30 minutter, før det håndteres eller rengøres.
36. Fjern brændte rester.

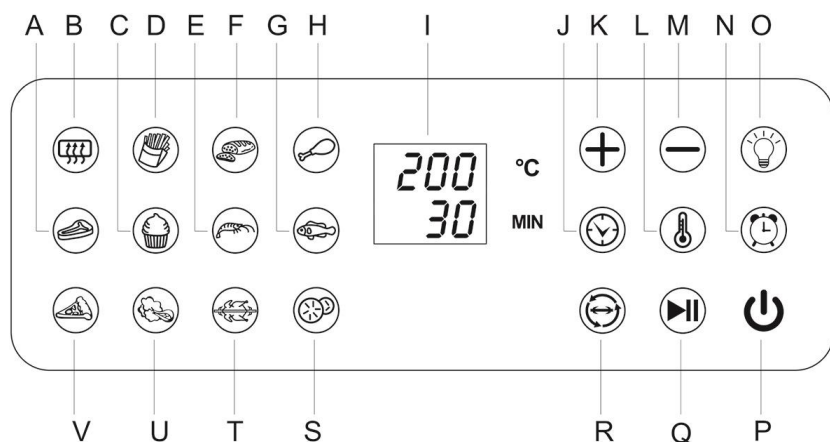
#### BESKRIVELSE AF DELENE



- |                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| 1. Hovedenhed          | 6. Håndtag til rotisserie-stang |
| 2. Betjeningspanel     | 7. Rotisserie-gaffel            |
| 3. Tilberedningskammer | 8. Rotisserie-stang             |
| 4. Låge                | 9. Bageplade                    |
| 5. Lågehåndtag         | 10. Bagestativ                  |



## Betjeningspanel



- |   |  |
|---|--|
| A. Menuknap (bøf)                           | L. Temperaturknap                          |
| B. Menuknap (forvarmning)                   | M. Knap til reducere af tiden/temperaturen |
| C. Menuknap (kage)                          | N. Nulstillingsknap                        |
| D. Menuknap (pommes frites)                 | O. Pære i tilberedningskammer              |
| E. Menuknap (rejer)                         | P. Tænd/sluk-knap                          |
| F. Menuknap (skinke)                        | Q. Pause/startknap                         |
| G. Menuknap (fisk)                          | R. Rotisserie-knap                         |
| H. Menuknap (kyllingelår)                   | S. Menuknap (tør frugt)                    |
| I. Temperatur/tidsvisning                   | T. Menuknap (rotisserie-kylling)           |
| J. Tidsknap                                 | U. Menuknap (grøntsager)                   |
| K. Knap til forøgelse af tiden/temperaturen | V. Menuknap (pizza)                        |

## FØR BRUG

Læs først alle vejledninger før brug, og behold dem til senere reference. Apparatet må kun sluttes til en jordforbundet stikkontakt. Fjern alle emballagematerialerne før apparatet tages i brug. Rengør apparatet, som beskrevet i afsnittet „Rengøring og vedligeholdelse“. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en blød klud. Sørg for, at de elektriske dele forbliver tørre.

Apparatet bruger varmluft sammen med en hurtig luftstrøm, og en topgrill så maden tilberedes hurtigt og nemt. Ingredienserne opvarmes fra alle sider på én gang. Der skal normalt ikke tilføjes olie.


Lad først apparatet køre i ca. 10 minutter uden made, for at brænde produktionsrester af. Sørg for, at der er god ventilation. Apparatet kan begynde at ryge eller lugte en smule, når det tændes første gang. Dette er normalt og stopper snart.










## BRUG



1. Placer apparatet på en tør, stabil og varmebestandig overflade. Da apparatet bliver varmt under brug, skal du sørge for, at det ikke er for tæt på andre genstande.
2. Åbn tilberedningskammeret med lågehåndtaget, og put maden i.

**Bemærk:** Varmeelementet sidder foroven. Når maden placeres foroven tilberedes den hurtigere og den bliver mere sprød. Når maden placeres i midten, får du en mere ensartet opvarmning fra alle sider. Når maden placeres i bunden varmes maden langsomt. Sæt bagestativet med maden i tilberedningskammeret, og sæt derefter bagepladen under bagestativet for at samle dryppende olie. Du kan også lægge maden direkte på bagepladen selv. Sæt maden det ønskede sted i apparatet i henhold til maden, der skal tilberedes.

**For at tilberede store stykker kød, kan du bruge rotisserie-stangen med gaflerne:** Sørg for at rotisserie-stangen er i midten af maden, der skal tilberedes. Sæt maden fast med gaflerne og fastgør med skruerne. Sæt den ene ende af rotisserie-stangen i den runde holder på venstre side af tilberedningskammeret. Hæng derefter den anden ende af rotisserie-stangen i støtten på højre side af tilberedningskammeret.


Husk at trykke på knappen "" for at tænde drejefunktionen, når rotisserie-stangen bruges. Tryk på knappen igen, hvorefter rotisserie-stangen holder op med at dreje.


- Luk tilberedningskammeret og tilslut apparatet. Apparatet siger en biplyd. Den digitale skærm og betjeningspanelet blinker én gang, når indikatoren på knappen "" lyser. Apparatet går på standby. Når apparatet er på standby, kan du kun bruge knappen "". De andre knapper virker ikke.
- Tryk på knappen "", når apparatet er på standby, hvorefter apparatet siger en biplyd. Herefter går apparatet på indstillingsfunktionen. Alle indikatorerne på betjeningspanelet lyser. Den digitale skærm viser standard arbejdstemperaturen (180 °C) og standard driftstiden (15 minutter). Alle knapperne kan bruges på indstillingsfunktionen.
- Brug knapperne på menulisten til at vælge den ønskede madtype, der skal tilberedes. Driftstemperaturen og arbejdstiden står på standardindstillingerne. Du kan også trykke på knappen "" og derefter bruge „+“/„-“ til at indstille den ønskede driftstemperatur (justeres fra 50 - 200 °C). Tryk på knappen "" og brug derefter „+“/„-“ til at indstille din egen driftstid (justeres fra 1 - 60 minutter).
- Når alt er blevet indstillet, skal du trykke på knappen "" for at starte apparatet. Apparatet går på driftsfunktionen. Den digitale skærm viser den indstillede driftstemperatur og resten af driftstiden. Hvis du vil se til maden under tilberedningen, skal du trykke på knappen "" for at tænde pæren i tilberedningskammeret. Tryk på knappen igen, hvorefter pæren går ud.
- Under tilberedningen viser den digitale skærm nedtællingstiden til „00“, hvorefter apparatet lukker ned. For eksempel: 08→07→...→01→00 (lukker ned). Når apparatet lukker ned, siger det 10 biplyde, varme, varmelementet holder op med at varme og ventilatoren kører i ca. 60 sekunder mere. Apparatet går derefter på standby. Du kan også trykke på knappen "" for at lukke apparatet ned manuelt, hvorefter det går direkte på standby.
- Åbn tilberedningskammeret for at tage maden ud. Se, om maden er blevet tilberedt helt. Hvis ikke, skal du indstille driftstiden til et par minutter mere. Tryk derefter på knappen "" for at starte apparatet igen. Du kan også åbne tilberedningskammeret for at se til maden under tilberedningen. Apparatet holder op med at køre med det samme. Luk tilberedningskammeret, hvorefter apparatet fortsætter med at køre på de valgte indstillinger. Hvis du vil justere temperaturen og tiden under tilberedningen, skal du først

trykke på knappen “”/“” og derefter trykke på knappen „+“/„-“ for at justere driftstemperaturen/tiden efter ønske.

9. Træk stikket ud af stikkontakten efter brug. Brug altid ovnhandskerne og håndtaget (til rotisserie-stangen) til at tage maden ud af apparatet.

### Forudindstillet funktion

Tilberedningen kan sættes til at starte fra om 30 minutter til 8 timer. For at slå denne funktion til, skal du først indstille din ønskede tilberedningstemperatur og -tid (følg trin 5 nævnt ovenfor). Derefter skal du trykke på knappen “”, hvorefter standardtiden (3 timer) blinker på den digitale skærm. Tryk på knappen „+“/„-“ for at indstille tiden inden for 3 sekunder (programmet låses efter tre sekunder, hvorefter det ikke kan ændres).

Til sidst skal du trykke på knappen “”, hvorefter den digitale skærm starter nedtællingen af den forudindstillede tid. Når den forudindstillede tid er gået, starter den indstillede tilberedningen automatisk.

### Hukommelsesfunktion

Hvis strømmen ved et uheld afbrydes, når apparatet kører, eller hvis stikket trækkes ud, holder apparatet helt op med at køre. Når strømmen tændes igen, eller når apparatet tilsluttes igen, fortsætter apparatet med at køre på de valgte indstillinger.

### Tips:

- Sørg for at vende eller dreje mindre fødevarer halvvejs gennem tilberedningen, så du er sikker på de tilberedes jævnt.
- Sæt en bageplade eller ovnfad i apparatet, når du bager en kage eller quiche. Det anbefales også at bruge en dåse eller skål, hvis du tilbereder skrøbelige fødevarer.

### Advarsel!

1. Køkkenudstyret bliver meget varmt under tilberedningen. Når du tager maden ud for at se til den, skal maden altid sættes på en bordskåner eller en varmebestandig overflade i nærheden. Køkkenudstyret må ALDRIG placeres direkte på en bordplade eller et bord.
2. Køkkenudstyret til madlavning bliver varm under tilberedningen. Brug ovnhandsker og håndtag forsigtigt for at tage maden ud for at UNDGÅ SKADER.
3. Væsker må aldrig tilberedes eller genopvarmes i apparatet.

### Menuliste til reference

Menu	Standardtemperatur (°C)	Standardtid (min)
Forvarmning	180	3
Pommes frites	200	15
Skinke	200	12
Kyllingelår	200	20
Bøf	180	12
Kage	160	25
Rejer	180	8
Fisk	180	10

Pizza	180	20
Grøntsager	160	10
Rotisserie-kylling (med automatisk drejefunktion)	200	30
Tør frugt	60	360

**Bemærk:** Standardtemperaturen og -tiden til tørring af frugt er 60 °C og 360 minutter. Temperaturen kan sættes på 30-80 °C, og tiden kan sættes på 30-720 minutter.

#### ADVARSEL:

1. Kabinettet må aldrig nedsænkes i vand eller skylles under vandhanen.
2. Undgå, at væske trænger ind i apparatet, da dette kan føre til elektrisk stød eller kortslutning.
3. Luftind- og udløbet må ikke tildækkes, når apparatet kører.
4. Rør ikke indersiden af apparatet, når det er i brug.
5. Der kommer varm damp ud af luftudløbet under brug. Hold hænder og ansigt på sikker afstand fra dampen og luftudløbet.
6. Før apparatet håndteres eller rengøres, skal det køle ned i cirka 30 minutter.

#### RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt ned. Bemærk: Åbn lågen så apparatet hurtigere køler ned.
2. Rengør apparatets yderside og inderside med en fugtig klud og tør det af med en blød, ren klud. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne madresterne.
3. Brug aldrig slibende rengøringsmidler eller svampe.
4. Skyl alt det brugte tilbehør med opvaskemiddel og varmt vand. Rengør grundigt og tør dem godt af inden brug. Ved stridige pletter anbefaler vi, at lægge køkkenudstyret i blød i varmt vand og rengøringsmiddel. Alt køkkenudstyret tåler kan vaskes i opvaskemaskinen.
5. Hovedenheden må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker! Hoveddelen må ikke vaskes i opvaskemaskinen!
6. Rengør hovedenheden og det brugte køkkenudstyr efter hver, så du undgår bakteriedannelse og forbrænding af madrester. Undgå, at madresterne tørre for meget.

#### FEJLFINDING

Hvis apparatet ikke virker ordentligt, skal du først se, om du selv kan løse problemet. Hvis problemet ikke kan løses med følgende trin, skal du kontakte vores kundeserviceafdeling.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke.	Lågen er ikke lukket ordentligt.	Luk lågen.
	Strømsstikket er ikke sat ordentligt i stikkontakten.	Tryk strømsstikket helt ind i stikkontakten.
	Stikkontakten er defekt.	Prøv en anden stikkontakt.
Maden tilberedes ikke jævnt.	Du har tilberedt forskellige fødevarer med forskellige tilberedningstider på samme tid.	Giv maden en længere tilberedningstid først. Tilsæt derefter ingredienser og giv dem kortere tilberedningstid.
	Du har tilberedt fødevarer, der skal have forskellige tilberedningstemperaturer på samme tid.	Fødevarer, der har forskellige tilberedningstemperaturer, skal tilberedes efter hinanden.

	Den indstillede tilberedningstid var for kort, eller temperaturen var for lav.	Forøg tilberedningstiden eller temperaturen.
	Bagepladen eller bagestativet er fyldt for meget op.	Reducer mængden af mad.
	Fødevarerne er stablet oven på hinanden.	Fordel fødevarerne og rør dem regelmæssigt rundt.
Fødevarerne er en smule brændt.	Den valgte temperatur er for høj, eller tilberedningstiden er for lang.	Reducer temperaturen eller tilberedningstiden.
Pommes frites, der er lavet af friske kartofler, er ikke sprøde.	Kartoflerne indeholder for meget vand.	Skær kartoflerne i smalle stykker. Dyp kartoffelstykkerne med køkkenrul, og drys derefter lidt madolie over dem.
Apparatet lugter dårligt eller ryger under brug.	Apparatet er beskidt.	Følg instruktionerne i afsnittet „Rengøring og vedligeholdelse“.
	For meget olie eller fedt.	Fjern overskydende olie eller fedt.
Fejlmeddelelse E1 eller E2	Sensoren er defekt.	Kontakt vores kundeserviceafdeling.
Fejlmeddelelse E3	Apparatet er overophedet.	Vent, indtil apparatet genoptager kører normalt igen, hvorefter fejlmeddelelsen automatisk går væk. Kontakt vores kundeserviceafdeling, hvis fejlen fortsat vises.

## TEKNISKE DATA

Driftsspænding: 220-240V~ 50/60Hz

Strømforbrug: 1600-1800W

## GARANTI OG KUNDESERVICE

Før vores apparater leveres, undergår de en streng kvalitetskontrol. Skulle du på trods af al vores umagen modtage et produkt med en skade fra fremstilling eller transport, bedes du levere det tilbage til din forhandler. Vi giver 2 års garanti på det købte produkt, begyndende på salgsdagen. Hvis du har et defekt produkt, kan du henvende dig direkte ved salgsstedet.

Denne garanti dækker ikke defekter som opstår som konsekvens af forkert håndtering eller fejl som følge af manipulation og reparationer udført af tredjeparter, eller montering af ikke-originale dele. Gem altid din kvittering, da du uden kvitteringen ikke kan gøre krav på nogen form for garanti. Skader som opstår fordi brugervejledningen ikke følges, medfører at garantien bortfalder, og hvis dette har efterfølgende skader, er vi ikke ansvarlige på nogen måde. Vi kan heller ikke holdes ansvarlige for materielle eller personskaade forårsaget af forkert brug, hvis brugervejledningen ikke følges korrekt. Skade på tilbehør betyder ikke at hele apparatet bliver erstattet. I sådanne tilfælde bedes du rette henvendelse til vores serviceafdeling. Brud på glas og plastdele erstattes altid mod betaling. Defekter på forbrugsartikler eller dele som er udsat for slidtage, samt rengøring, vedligeholdelse eller erstatning af disse dele er ikke dækket af garantien, og der bliver opkrævet betaling for sådanne tjenester.



Symbolet med en overstreget skraldespand betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Elektronisk og elektrisk udstyr, der ikke bortskaffes på en miljøvenlig måde, er potentielt farligt for miljøet og menneskers sundhed på grund af deres farlige stoffer. Produktet skal bortskaffes på en ansvarlig måde på et godkendt affalds- eller genbrugsanlæg.