KRAFT&DELE
PROFESSIONAL

KÄYTTÖOHJE

Alkuperäisen käyttöohjeen käännös

HALOGEENI YHDISTELMÄKONE



KD4135

TEKNISET TIEDOT

• Käyttöjännite: 230 V, 50 Hz
• Teho: 1500 W
• Hellävarainen kypsennys kuuman ilman kierron avulla
• Alhainen rasvapitoisuus ja vitamiinien säilyminen
• Monipuolinen käyttö: paistaminen / grillaus / höyrytys / haudutus / sulatus / lämmitys
• Portaaton termostaatin säätö 20 °C – 250 °C
• Tilavuus: 18 litraa
• 60 minuutin ajastin toiminnan päättymisestä ilmoittavalla äänimerkillä
• Halogeeni Lämmityselementti, nopea kuumeneminen
• Säästää aikaa ja energiaa, kuluttaa jopa 40 % vähemmän energiaa kuin perinteinen uuni
• Erinomainen pieniin keittiöihin ja retkeilyyn
• Astia valmistettu iskunkestävästä ja korkeita lämpötiloja kestävästä lasista (voidaan pestä astianpesukoneessa)
• Toiminnan ja lämpötilan merkkivalot
• Turvakytkin, käytännöllinen ja turvallinen kahva
• Kantokahvat lämpöeristyksellä

YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Säilytä käyttöohje myöhempää käyttöä varten yhdessä takuukortin ja pakkauksen kanssa.
Luovuttaessa laitteen toiselle henkilölle anna mukaan myös käyttöohje.

• Käytä laitetta ainoastaan sen käyttötarkoituksen mukaisesti. Laite ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.
• Älä upota laitetta veteen. Pidä laite poissa lämmönlähteiden, suoran auringonvalon, kosteuden (älä koskaan upota nesteisiin) sekä terävien reunojen läheltä.
• Älä käytä laitetta märin käsin. Jos laite kastuu tai kastuu, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta (vedä pistokkeesta, älä johdosta).
• Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen lisävarusteiden asentamista, puhdistusta tai mahdollisten häiriöiden aikana.
• Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Poistuessasi huoneesta sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta.
• Tarkista säännöllisesti, ettei laite tai virtajohto ole vaurioitunut. Jos vaurioita havaitaan, laitteen käyttö on lopetettava.
• Korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huolto. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi.
• Käytä ainoastaan alkuperäisiä lisävarusteita.
• Noudata myös jäljempänä annettuja “Turvallista käyttöä koskevia erityisohjeita”.

LAPSET JA LIIKUNTARAJOITTEISET HENKILÖT

• Turvallisuuden vuoksi älä jätä pakkausmateriaaleja (muovipussit, pahvi, styroksi jne.) lasten ulottuville.
• Älä anna lasten leikkiä muovikalvolla. Tukehtumisvaara!
• Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, motoriset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, ellei käyttö tapahdu valvojan ohjauksessa tai käyttöohjeiden mukaisesti.
• Älä anna lasten leikkiä laitteella.

LAITTEEN TURVALLISTA KÄYTTÖÄ KOSKEVAT ERITYISOHJEET

VAROITUS: Kuuma pinta! Palovammavaara!
Käytön aikana (ja myös sen jälkeen) laitteen pinnan lämpötila voi olla erittäin korkea.

• Älä koske laitteen kuumiin osiin.
• Käytä laitetta vain kahvoista pitäen. Käytä lisäksi patakintaita.
• Käytä laitetta ainoastaan mukana toimitetun kulhon kanssa.
• Aseta kansi aina kulhon päälle ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan ja laitteen käynnistämistä.
• Odota, että laite jäähtyy ennen kannen asettamista tai poistamista kulhosta.
• Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytystä.
• Älä siirrä laitetta käytön aikana. Sammuta laite ensin ja irrota pistoke pistorasiasta. Siirrä laitetta aina molemmista kahvoista pitäen.
• Ohjaus Kannella varustettua kantta ei saa upottaa veteen puhdistuksen aikana. Noudata kappaleen “Puhdistus” ohjeita.

VAROITUS:

• Varmista, että virtajohto ei kosketa laitteen kuumia osia.
• Älä sijoita laitetta helposti syttyvien materiaalien, kuten verhojen tai puun, läheisyyteen.
• Säilytä vähintään 15 cm etäisyys helposti syttyviin kohteisiin, kuten huonekaluihin tai verhoihin.
• Aseta laite tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.
• Älä aseta laitetta suoraan seinän viereen.
• Älä käytä laitetta ulkotiloissa.

KÄYTTÖ TARKOITUKSEN MUKAISESTI

Laite on tarkoitettu paistamiseen, grillaamiseen, paahtamiseen, hauduttamiseen, kypsentämiseen, lämmittämiseen ja kiinteiden elintarvikkeiden sulattamiseen. Laitteessa ei saa valmistaa keittoja tai muita nestemäisiä ruokia.

LAITTEEN KUVAUS

(1) Kahva turvakytkimellä
(2) Lämpötilansäädin
(3) Ajastin
(4) HEAT-merkkivalo (lämmitys)

(5) POWER-merkkivalo (toiminta)
(6) TIMER-ajastin
(7) Pihdit
(8) Alempi grilliritilä
(9) Ylempi grilliritilä
(10) Korotusrengas
(11) Lasikulho
(12) Muovinen runko

LAITTEEN PURKAMINEN PAKKAUKSESTA

1. Poista laite pakkauksesta.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalit (esim. muovikalvot, täytemateriaalit, pahvit ja kaapelikiinnikkeet).
3. Tarkista, että pakkauksessa ovat kaikki osat mukana.
4. Tarkista mahdollisten kuljetusvaurioiden varalta.

HUOMAUTUS:

Laitteessa voi olla valmistusprosessista jääneitä jäämiä, kuten pölyä. Suosittelemme laitteen puhdistamista ennen ensimmäistä käyttöä kappaleen “Puhdistus” mukaisesti.

KÄYTTÖOHJE

• Ensimmäisten kypsennyskertojen aikana omaa kiertoilmauunia käytettäessä on seurattava ruoan kypsymistä lasikulhon läpi, koska kypsennysaika kiertoilmauunissa on lyhyempi.
• Tarkista ruoan sijoittelu uunissa, jotta ilman kierto pysyy tasaisena ja tehokkaana.
• Aseta elintarvikkeet kulhon keskelle siten, että niiden ja lasiseinämän väliin jää 2,5 – 3,5 cm tila.
• Käytä mukana toimitettuja ritilöitä tai lisäritilöitä ruoan sijoittamiseen eri tasoille (katso kypsennystaulukko). Vältä ruoan kasaamista yhdelle tasolle, jotta kuuma ilma pääsee kiertämään tasaisesti. Näin valmistuu vain valmistettavan annoksen pinta.
• Vain yksi ritilä voidaan käyttää kerrallaan. Höyryttämiseen voidaan käyttää vihanneksia ja valmistaa useita ruokia yhtä aikaa.
HUOMAUTUS: Sulje folio tiiviisti, jotta tuuletin ei ime sitä sisään.
• Kypsennyksen jälkeen, ennen asetetun ajan päättymistä, lämpötilansäädin tulee kääntää OFF-asentoon. Näin ruoka pysyy rapeana.
• Käytä mukana toimitettuja pihtejä osien poistamiseen kulhosta.

KÄYTTÖ

• Aseta lasikulho muoviseen runkoon.
• Valitse sopivat lisävarusteet ja aseta ne lasikulhon sisään.
• Älä esilämmitä laitetta liikaa.
• Täytä kulho ruoalla.

• Sulje kulho kannella.
• Laske kahva alas.

HUOMAUTUS: Laitteessa on turvakytkin. Jos kahva ei ole oikeassa asennossa, sähköpiiri katkeaa.

• Virtajohto tulee liittää maadoitettuun pistorasiaan.
• Säädä lämpötila ja ajastin kypsennysvaatimusten mukaisesti. Suositellut lämpötilat ja ajat löytyvät kypsennystaulukosta.
HUOMAUTUS: Termostaatti pysähtyy, kun kansi nostetaan, kunnes asetettu aika päättyy. Merkkivalo ja halogeenilamppu osoittavat kypsennyksen olevan käynnissä.

• Jos kulho täytyy avata kypsennyksen aikana, esimerkiksi ruoan kääntämiseksi, noudata seuraavia ohjeita:

- Sammuta laite nostamalla kahva pystyasentoon.
- Irrota pistoke pistorasiasta. Ajastin jatkaa ajan laskemista automaattisesti.
- Nosta kansi vain kahvasta pitäen.

VAROITUS: Älä koske kuumaan kanteen kypsennyksen aikana. Palovammavaara!

HUOMAUTUS:

• Kannen lämpötila voi olla erittäin korkea, käytä aina kahvaa kannen käsittelyyn.
• Älä kaada kylmää vettä kuumaan astiaan!
• Kypsennyksen jatkamiseksi sulje kulho kannella ja liitä pistoke takaisin pistorasiaan. Laite jatkaa toimintaa, kun kahva on oikeassa asennossa. Muista, että ajastin jatkaa ajan laskemista ilman keskeytystä.

HUOMAUTUS: Asetetun ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki, joka ilmoittaa kypsennyksen päättymisestä. Laite sammuu automaattisesti ja halogeenilamppu sammuu.

• Käytön päätyttyä käännä lämpötilansäädin OFF-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta. Merkkivalot sammuvat.

KIERTOILMAUUNIN KYPSENNYSOHJEET

Paisto-ohjeet

• Aseta paisti alemmalle ritilälle. Lisää pieni määrä vettä, vain sen verran että lasikulhon pohja peittyy.
• Käännä paistia kypsennyksen aikana 1–2 kertaa ja valele kastikkeella.
Paisto-ohjeet
• Käytä ritilöitä kaksitasoisina hyllyinä ruoan sijoittamiseen eri korkeuksille.
• Grillaa suuremmat lihapalat kääntämällä ne, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Höyrytys

• Aseta ritilälle höyrytysastia (höyryritilä).
• Höyrytettäessä vihanneksia tai kalaa lisää kulhoon pieni määrä vettä ja mausteita maun mukaan.

Kakun paisto-ohjeet

• Alemmalle ritilälle voidaan asettaa lämmönkestävä vuoka. Sen halkaisija ei saa ylittää 26 cm, jotta ilma pääsee kiertämään.
• Jos kakun pinta ruskistuu liian nopeasti, peitä kakku alumiinifoliolla. Poista folio juuri ennen paiston loppua, jotta kakku kuivuu hieman.
• Kakut eivät vaadi esilämmitystä yhtä nopeasti kuin tavallisissa uuneissa.
• Pakastepizzat voidaan asettaa suoraan ylemmälle ritilälle.
• Ranskanperunoiden paistamiseen käytä ylemmällä ritilällä olevaa höyrytysastiaa.

Välipalojen valmistus

• Älä esilämmitä uunia välipalojen tai pikkusuolaisten paistamista varten.
• Aseta leivonnaiset yhdelle ritilöistä tai ensin höyrytysastiaan.
• Jos leivonnainen ei ole tarpeeksi rapea, jatka paistamista vielä muutaman minuutin ajan. Näin siitä tulee miellyttävän rapea.
• Vanhoja välipaloja, kuten keksejä, sipsejä tai leivonnaisia, voidaan lämmittää uudelleen. Paista muutaman minuutin ajan maksimilämpötilassa, jotta ne muuttuvat jälleen rapeiksi.

Sulatusohjeet

• Kiertoilmauuni tarjoaa luonnollisemman sulatuksen kuin mikroaaltouuni.
• Aseta lämpötilansäädin “DEFROST”-asentoon. Tarkista sulatettava ruoka 5–10 minuutin välein.
• Jotta kiertoilmauunin edut saadaan hyödynnettyä täysimääräisesti, kypsennysaikaa voidaan lyhentää 20 °C:lla. Kiertoilmauunissa kypsennysaika on noin 30–50 % lyhyempi (esim. 10–15 minuuttia 20 minuutin sijasta).

Lämmitys

Ruokaa lämmitettäessä käytä alhaisempia lämpötiloja, jotta ruoka ei pala. Ruoka lämpenee 5–10 minuutissa.

KYPSENNYSTAULUKKO

HUOMAUTUS: Alla olevat kypsennysajat ovat vain ohjeellisia ja voivat vaihdella olosuhteiden mukaan.

RUOKA-AINE	SIJOITUS LAITTEESSA	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (MIN)
SIIPIKARJA			
Kokonainen kana	Alaosa	200	35–40
Kananpalat	Yläosa	200	15–20
Kalkkuna	Alaosa	200	60–90
Ankka	Alaosa	200	50–60
Vinkki: Voitele tai sivele öljyä ennen kypsennystä.			
LIHA / MAKKARAT			
Naudanpaisti (n. 1,5 kg), keskikypsä	Alaosa	175	45–50
Pihvit, keskipaksut	Yläosa	200	8–10
Makkarat, kypsät	Alaosa	200	10
Vinkki: Kun kerralla kypsennetään pieni määrä ruokaa tai kun kypsennysaika lyhenee, ruoan sijoittaminen ylemmälle tasolle varmistaa, että se kypsyy nopeammin ja muuttuu rapeammaksi.			
LEIVONNAISET			
Yksi kerros	Alaosa	175	15–20
Kakku jauheella	Alaosa	175	30–35
Ruoat vuoassa	Alaosa	175	35–40
KAKUT JA PIENET LEIVONNAISET			
Pullat (ilman kohoamista)	Yläosa	200	10–12
Pullat (kohoamisen jälkeen)	Alaosa	175	25–30
Korppukakut	Alaosa	175	15–18
Marengit	Alaosa	175	5–8
Muromaiset keksit	Alaosa	190	12–15
HIIVALEIVONNAISET			
Leipä	Alaosa	175	15–20
Sämpylät	Alaosa	175	15–20
Sämpylät, rapea kuori	Alaosa	100	5–10
Maissileipä	Alaosa	175	10–20
Pizzapakaste	Yläosa	200	10
KALA			
Kokonainen kala	Yläosa	200	7–10
Kalafileet, höyrytetty ja valmiina tarjoiltavaksi	Alaosa	160	3–5

PUHDISTUS

VAROITUS:

• Irrota pistoke aina pistorasiasta ennen puhdistuksen aloittamista.
• Odota, että laite on jäähtynyt.
• Älä koskaan upota kantta veteen pesua varten. Tämä voi aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.
• Suojaa halogeenilamppu vedeltä.
• Ohjausyksikköön ei saa päästä vettä.
• Älä kaada kylmää vettä kuumaan astiaan!
• Älä käytä metallisia harjoja tai muita kovia puhdistusvälineitä.
• Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Kansi

Kannen puhdistamiseen käytä vain kosteaa liinaa. Jos lika on pinttynyttä, käytä mietoa astianpesuainetta.

Lasikulho ilman kantta, muovinen runko, ritilät, höyrytysastia, pihdit

• Pese nämä osat käsin lämpimässä vedessä käyttäen mietoa astianpesuainetta.
• Huuhtele puhtaalla vedellä pesuainejäämien poistamiseksi ja kuivaa huolellisesti.

SÄILYTYS

• Puhdista laite käyttöohjeen mukaisesti ja anna sen kuivua täysin.
• Suosittelemme laitteen säilyttämistä alkuperäispakkauksessa, jos sitä ei käytetä pitkään aikaan.
• Säilytä laite aina lasten ulottumattomissa hyvin ilmastoidussa ja kuivassa paikassa.

VIANETSINTÄ JA KÄYTTÖVINKIT

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Laitteesta ei tule höyryä.	Vesimäärä säiliössä on liian alhainen.	• Lisää säiliöön vettä ohjeiden mukaisesti.
	Laitetta ei ole esilämmitetty.	• Esilämmitä laite ohjeiden mukaisesti. • Varmista, että laitteessa on virta päällä ja se on käyttövalmis.
Vesi vuotaa säiliöstä tai laitteesta käytön aikana.	Säiliötä ei ole asennettu oikein paikalleen.	• Aseta säiliö oikein paikalleen ja varmista, että se on tiukasti lukittuna. • Varmista, että laitteen jokainen osa on asennettu oikein ja tukevasti.
Vesi tippuu suuttimesta käytön jälkeen tai laitteen ollessa vaakatasossa.	Tämä on normaalia ilmiötä.	• Tyhjennä vesisäiliö käytön jälkeen. • Säilytä laite pystyasennossa suuttimen kuivumisen helpottamiseksi.

KRAFT&DELE
PROFESSIONAL

BRUKSANVISNING

Översättning av den ursprungliga bruksanvisningen

HALOGEN KOMBINATIONSMASKIN



KD4135

TEKNISKA DATA

• Driftspänning: 230 V, 50 Hz
• Effekt: 1500 W
• Skonsam tillagning med hjälp av varmluftscirkulation
• Låg fetthalt och bevarande av vitaminer
• Mångsidig användning: stekning / grillning / ångkokning / bräsering / upptining / uppvärmning
• Steglös termostatreglering 20 °C – 250 °C
• Volym: 18 liter
• 60 minuters timer med ljudsignal vid avslutad funktion
• Halogenvärmeelement, snabb uppvärmning
• Sparar tid och energi, förbrukar upp till 40 % mindre energi än en traditionell ugn
• Utmärkt för små kök och camping
• Skål tillverkad av slagtåligt och högtemperaturbeständigt glas (kan diskas i diskmaskin)
• Kontrollampor för funktion och temperatur
• Säkerhetsbrytare, praktiskt och säkert handtag
• Bärhandtag med värmeisolering

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs bruksanvisningen noggrant innan apparaten används. Förvara bruksanvisningen för framtida bruk tillsammans med garantikortet och förpackningen. Vid överlåtelse av apparaten till annan person ska även bruksanvisningen medfölja.

• Använd apparaten endast för dess avsedda ändamål. Apparaten är inte avsedd för professionellt bruk.
• Doppa inte apparaten i vatten. Håll apparaten borta från värmekällor, direkt solljus, fukt (använd den aldrig i våta förhållanden) samt vassa kanter.
• Använd inte apparaten med våta händer. Om apparaten blir våt, dra omedelbart ur stickkontakten ur vägguttaget (dra i stickkontakten, inte i kabeln).
• Dra alltid ur stickkontakten innan montering av tillbehör, rengöring eller vid eventuella störningar.
• Lämna inte apparaten utan uppsikt under användning. När du lämnar rummet, stäng av apparaten och dra ur stickkontakten ur vägguttaget.
• Kontrollera regelbundet att apparaten och strömkabeln inte är skadade. Om skador upptäcks får apparaten inte användas.
• Reparationer får endast utföras av auktoriserad serviceverkstad. Om strömkabeln skadas måste den bytas av tillverkaren, auktoriserad service eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
• Använd endast originaltillbehör.
• Följ även de särskilda anvisningarna för “Säker användning” längre fram i manualen.

BARN OCH PERSONER MED NEDSATT RÖRLIGHET

• Av säkerhetsskäl får förpackningsmaterial (plastpåsar, kartong, frigolit osv.) inte lämnas inom räckhåll för barn.
• Låt inte barn leka med plastfolie. Kvävningsrisk!
• Apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) med begränsade fysiska, motoriska eller mentala förmågor eller av personer som saknar tillräcklig erfarenhet och/eller kunskap om apparatens användning, om inte användningen sker under uppsikt eller enligt bruksanvisningen.
• Låt inte barn leka med apparaten.

SÄRSKILDA ANVISNINGAR FÖR SÄKER ANVÄNDNING AV APPARATEN

VARNING: Het yta! Risk för brännskador!
Under användning (och även efteråt) kan apparatens yttemperatur vara mycket hög.

• Rör inte apparatens heta delar.
• Använd apparaten endast genom att hålla i handtagen. Använd dessutom grytvantar.
• Använd alltid apparaten tillsammans med den medföljande glasskålen.
• Placera alltid locket på skålen innan stickkontakten ansluts till vägguttaget och apparaten startas.
• Vänta tills apparaten har svalnat innan locket sätts på eller tas av från skålen.
• Låt apparaten svalna innan rengöring eller förvaring.
• Flytta inte apparaten under användning. Stäng först av apparaten och dra ur stickkontakten ur vägguttaget. Flytta apparaten genom att hålla i båda handtagen.
• Locket med kontrollpanel får inte sänkas ned i vatten vid rengöring. Följ anvisningarna i avsnittet “Rengöring”.

VARNING:

• Se till att strömkabeln inte kommer i kontakt med apparatens heta delar.
• Placera inte apparaten i närheten av lättantändliga material, såsom gardiner eller trä.
• Håll minst 15 cm avstånd till lättantändliga föremål, såsom möbler eller gardiner.
• Placera apparaten på ett jämnt och värmetåligt underlag.
• Placera inte apparaten direkt intill en vägg.
• Använd inte apparaten utomhus.

ANVÄNDNING ENLIGT AVSETT ÄNDAMÅL

Apparaten är avsedd för stekning, grillning, rostning, bräsering, bakning, uppvärmning och upptining av livsmedel. Apparaten får inte användas för att tillaga soppor eller andra flytande maträtter.

BESKRIVNING AV APPARATEN

(1) Handtag med säkerhetsbrytare
(2) Temperaturreglage
(3) Timer
(4) HEAT-indikatorlampa (uppvärmning)
(5) POWER-indikatorlampa (drift)
(6) TIMER-timer
(7) Tång
(8) Nedre grillgaller
(9) Övre grillgaller
(10) Förhöjningsring
(11) Glasskål
(12) Plastbas

UPPACKNING AV APPARATEN

5. Ta ut apparaten ur förpackningen.
6. Ta bort allt förpackningsmaterial (t.ex. plastfilmer, fyllnadsmaterial, kartonger och kabelhållare).
7. Kontrollera att alla delar finns med i förpackningen.
8. Kontrollera att apparaten inte har transportskador.

OBS:

Det kan finnas rester från tillverkningsprocessen i apparaten, såsom damm. Vi rekommenderar att apparaten rengörs före första användningen enligt avsnittet “Rengöring”.

BRUKSANVISNING

• Under de första tillagningstillfällena med varmluftsugnen bör man övervaka matens tillagning genom glasskålen, eftersom tillagningstiden i varmluftsugnen är kortare.
• Kontrollera maten regelbundet i ugnen för att säkerställa ett jämnt och effektivt tillagningsresultat.
• Placera livsmedlen mitt i skålen så att det finns ett mellanrum på 2,5 – 3,5 cm mellan dem och glaselementet.
• Använd de medföljande gallren eller extra gallren för att placera maten på olika nivåer (se tillagningstabellen). Undvik att stapla maten på ett enda plan så att den varma luften kan cirkulera jämnt. På så sätt tillagas endast ytan på maten.
• Tillaga endast en nivå åt gången. Vid ångkokning kan grönsaker användas och flera rätter tillagas samtidigt.
OBS: Förslut folien tätt så att fläkten inte suger in den.
• För att avsluta tillagningen innan den inställda tiden gått ut ska temperaturreglaget vridas till OFF-läget. Då hålls maten saftig.
• Använd den medföljande tången för att ta bort delar ur skålen.

ANVÄNDNING

• Placera glasskålen i plastbasen.
• Välj lämpliga tillbehör och placera dem i glasskålen.
• Förvärm inte apparaten för länge.
• Fyll skålen med mat.
• Stäng skålen med locket.
• Sänk handtaget.

OBS: Apparaten är utrustad med en säkerhetsbrytare. Om handtaget inte är i rätt position bryts strömkretsen.

• Strömkabeln ska anslutas till ett jordat vägguttag.
• Ställ in temperatur och timer enligt tillagningskraven. Rekommenderade temperaturer och tider finns i tillagningstabellen.
OBS: Termostaten stannar när locket lyfts tills den inställda tiden har gått ut. Kontrollampan och halogenlampan visar att tillagningen är igång.

• Om skålen måste öppnas under tillagningen, till exempel för att vända maten, följ dessa anvisningar:

• Stäng av apparaten genom att lyfta handtaget till upprätt läge.
• Dra ur stickkontakten ur vägguttaget. Timern fortsätter att räkna tiden automatiskt.
• Lyft locket endast med hjälp av handtaget.

VARNING: Rör inte det heta locket under tillagningen. Risk för brännskador!

OBS:

• Lockets temperatur kan vara mycket hög, använd alltid handtaget vid hantering av locket.
• Tillsätt inte kallt vatten till heta maträtter!
• För att fortsätta tillagningen, stäng skålen med locket och anslut stickkontakten igen. Apparaten fortsätter att fungera när handtaget är i rätt position. Kom ihåg att timern fortsätter att räkna utan avbrott.

OBS: När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal som meddelar att tillagningen är avslutad. Apparaten stängs av automatiskt och halogenlampan slocknar.

• När användningen är avslutad, vrid temperaturreglaget till OFF-läge och dra ur stickkontakten ur vägguttaget. Kontrollamporna slocknar.

TILLAGNINGSANVISNINGAR FÖR VARMLUFTSUGN

Stekanvisningar

• Placera steken på det nedre gallret. Tillsätt en liten mängd vatten, endast så mycket att glasskålens botten täcks.
• Vänd steken 1–2 gånger under tillagningen och ös med steksky.

Stekanvisningar

• Grilla större köttbitar genom att vända dem när halva tillagningstiden har gått.

Ångkokning

• Placera ångkokningskärlet (ånggallret) på gallret.
• Vid ångkokning av grönsaker eller fisk, tillsätt en liten mängd vatten och kryddor i skålen efter smak.

Anvisningar för bakning av kakor

• På det nedre gallret kan ett värmetåligt kärl placeras. Dess diameter får inte överstiga 26 cm så att luften kan cirkulera.
• Om kakans yta blir brun för snabbt, täck kakan med aluminiumfolie. Ta bort folien precis innan bakningen är klar så att kakan torkar något.
• Kakor kräver inte lika snabb förvärmning som i vanliga ugnar.
• Frysta pizzor kan placeras direkt på det övre gallret.
• För gräddning av franska bröd används ångkokningskärlet på det övre gallret.

Tillagning av snacks

• Förvärm inte ugnen vid tillagning av snacks eller små bakverk.
• Placera bakverken på båda gallren eller i ångkokningskärlet.
• Om bakverket inte är tillräckligt krispigt, fortsätt gräddningen i några minuter till. Då blir det behagligt krispigt.
• Gamla snacks, kakor, chips eller bakverk kan värmas upp på nytt. Grädda några minuter på maximal temperatur så blir de krispiga igen.

Upptiningsanvisningar

• Varmluftsugnen ger en mer naturlig upptining än mikrovågsugn.
• Ställ temperaturreglaget i läget “DEFROST”. Kontrollera maten som tinas med 5–10 minuters mellanrum.
• För att fullt ut dra nytta av varmluftsugnens fördelar kan tillagningstiden förkortas med 20 °C. I varmluftsugn är tillagningstiden cirka 30–50 % kortare (t.ex. 10–15 minuter istället för 20 minuter).

Uppvärmning

Vid uppvärmning av mat ska lägre temperaturer användas så att maten inte bränns. Maten värms upp på 5–10 minuter.

TILLAGNINGSTABELL

OBS: Tillagningstiderna nedan är endast vägledande och kan variera beroende på förhållandena.

LIVSMEDEL	PLACERING I APPARATEN	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (MIN)
FÅGEL			
Hel kyckling	Nedre galler	200	35–40
Kycklingbitar	Övre galler	200	15–20
Kalkon	Nedre galler	200	60–90
Anka	Nedre galler	200	50–60
Tips: Pensla med olja eller smält smör före tillagning.			
KÖTT / MAKARONER			
Nötstek (ca 1,5 kg), medium	Nedre galler	175	45–50
Fläskkotletter	Övre galler	200	8–10
Köttfärs, biffar	Nedre galler	200	10
Tips: När du tillagar en liten mängd mat och tillagningstiden är kort, placera maten på det övre gallret. För en större mängd mat, placera på det nedre gallret för att säkerställa jämn tillagning och bästa resultat.			
GRÖNSAKER			
En hel majskolv	Nedre galler	175	15–20
Majskolvar, bitar	Nedre galler	175	30–35
Grönsaker i bitar	Nedre galler	175	35–40
KAKOR OCH SMÅ BRÖD			
Bullar (utan förvärmning)	Övre galler	200	10–12
Bullar (med förvärmning)	Nedre galler	175	25–30
Småkakor	Nedre galler	175	15–18
Maränger	Nedre galler	175	5–8
Småkakor, frysta	Nedre galler	190	12–15
FRYSTA LIVSMEDEL			
Bröd	Nedre galler	175	15–20
Räkor	Nedre galler	175	15–20
Räkor, råa, skalade	Nedre galler	100	5–10
Blåmusslor	Nedre galler	175	10–20
Fryst pizza	Övre galler	200	10
FISK			
Hel fisk	Övre galler	200	7–10
Fiskfiléer, frysta och färdiga att tillaga	Nedre galler	160	3–5

RENGÖRING

VARNING:

• Dra alltid ur stickkontakten ur vägguttaget innan rengöring påbörjas.
• Vänta tills apparaten har svalnat.
• Sänk aldrig ned locket i vatten vid rengöring. Detta kan orsaka elektrisk stöt eller brand.
• Skydda halogenlampan från vatten.
• Kontrollenheten får inte utsättas för vatten.
• Häll inte kallt vatten i ett hett kärl!
• Använd inte metallborstar eller andra hårda rengöringsredskap.
• Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel.

Lock

Använd endast en fuktig trasa för rengöring av locket. Om smutsen har fastnat, använd ett milt diskmedel.

Glasskål utan lock, plastbas, galler, ångkokningskärl, tång

• Diska dessa delar för hand i varmt vatten med ett milt diskmedel.
• Skölj med rent vatten för att avlägsna rester av rengöringsmedel och torka noggrant.

FÖRVARING

• Rengör apparaten enligt bruksanvisningen och låt den torka helt.
• Vi rekommenderar att apparaten förvaras i originalförpackningen om den inte används under en längre tid. • Förvara alltid apparaten utom räckhåll för barn på en välventilerad och

torr plats.

FELSÖKNING OCH ÅTGÄRDER

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Apparaten blir ej varm.	Stickkontakten är inte ordentligt ansluten.	• Anslut stickkontakten ordentligt till vägguttaget.
	Apparaten är inte påslagen.	• Ställ in apparaten enligt anvisningarna. • Kontrollera att apparaten är påslagen och att handtaget är nedfällt.
Vatten läcker från locket eller från apparaten under användning.	Skålen eller kanten är inte ren.	• Rengör skålens kant noggrant och se till att locket är ordentligt på plats. • Kontrollera att den övre packningen är ren, oskadad och korrekt placerad.
Vatten ansamlas på glaslocket under användning eller i vattenbehållaren.	Det är normalt att det bildas kondens.	• Torka bort vattnet från locket. • Minska mängden vatten i skålen eller förkorta tillagningstiden vid ångkokning.