

Bruksanvisning

KitchenAid

Viktig sikkerhetsinformasjon	4
EU-samsvarserklæring	8
Miljøinformasjon	8
Montering	8
Montere apparatet	8
Før tilkobling	9
Etter tilkobling	9
Før første gangs bruk	9
Tilbehør	10
Plassering av termometeret	11
Apparatets funksjoner	12
Betjeningspanel	12
Tastelås	13
Meldinger	13
Snarveier	14
På/Av/Pause	15
Kjøkkentimer	15
Endre innstillinger	16
Spesial	20
Sous Vide	26
Tine med damp (Steam defrost)	28
Gjenoppvarming (reheat)	29
Damp	30
Hjulpet funksjon	31
Vedlikehold & rengjøring	32
Testdata for oppvarming	33
Tekniske data	35
Innføring i "Chef Touch"	36
Slik bruker du "Chef Touch"-metoden	37
Kokeposer	38
Tilberedningsposer	38
Beskrivelse av funksjonsfasene til apparatet	39
Slik tilbereder du mat i dampovn	40
Slik bruker du hurtigkjøleren	41
Angivelser til oppbevaring av pakningene i et kjøleskap/en fryser	41
Slik bruker du dampovnen for oppvarming	42
Tilberedningstabell	43
Tips til steking og tilberedning	46
Feilsøkingstabell	48
Kundeservice	48

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER MEGET VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre. Alle sikkerhetsvarslene er merket med faresymbolet og følgende ord:

FARE

Viser til en farlig situasjon som vil forårsake alvorlige skader dersom den ikke unngås.

ADVARSEL

Viser til en farlig situasjon som kan forårsake alvorlige skader dersom den ikke unngås.

Alle sikkerhetsvarslene gir spesifikke detaljer om foreliggende, mulig risiko og angir hvordan du kan unngå risiko for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Ta nøye hensyn til følgende instruksjoner:

- Oppbevar disse anvisningene lett tilgjengelige for fremtidig referanse.
- Bruk alltid vernehansker mens du pakker ut og installerer apparatet.
- Apparatet må flyttes og monteres av to eller flere personer.
- Apparatet må alltid være frakoblet strømnettet før installasjon.
- Installasjon og vedlikehold må utføres av en kvalifisert elektriker i samsvar med produsentens anvisninger og lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.

- Strømledningen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan kobles til stikkontakten.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Ikke bruk multistikkontakter hvis ovnen er utstyrt med et støpsel.
- Ikke bruk skjøteledninger eller multikontakter.
- Ikke koble apparatet til en kontakt som kan styres med en fjernkontroll eller en timer.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige for brukeren etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler, og ikke betjen apparatet når du er barfot.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks.: oppvarming av rom).
Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller eiendom dersom disse rådene og forholdsreglene ikke følges.
- Apparatet og tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk.
- Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementene.
- Svært små (0-3 år) og små barn (3-8 år) må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, kan bruke dette apparatet kun

hvis de er under tilsyn eller har fått tilstrekkelig opplæring vedrørende bruk av apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til– alvorlig forbrenning. Pass på at apparatet ikke kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale før komponentene er helt avkjølt.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke sett brennbare materialer i eller i nærheten av apparatet: det kan føre til brann dersom apparatet utilsiktet slås på.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen.
- Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.

- La aldri apparatet være uten tilsyn mens du tørker matvarer.
- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Man kan derfor risikere at alkoholdunsten antennes når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid forsiktig når du tilbereder mat som inneholder mye fett, olje eller alkohol (f.eks. rom, konjakk, vin).
- Bruk aldri damprengjøringsapparater.
- Bruk kun det kjernetermometeret som anbefales for denne ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren da de kan skrape opp overflaten og føre til at glasset knuser.
- Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå fare for elektrisk støt.

AVHENDING AV BRUKTE HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Kasser apparatet i samsvar med lokale forskrifter for avfallsbehandling. Kutt av strømledningen før du kasserer apparatet, slik at det ikke lenger kan kobles til strøm.
- For mer informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

EU-samsvarserklæring

- Denne ovnen, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med EU bestemmelsen (CE) nr. 1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EU.
- Dette apparatet oppfyller kravene til miljøvennlig utforming i EU-forordningene nr. 65/2014 og nr. 66/2014 i henhold til den europeiske standarden EN 60350-1

Miljøinformasjon

Avhending av emballasjen

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet (♻).

- De ulike delene av emballasjen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i full overensstemmelse med gjeldende bestemmelser for avfallsbehandling.


Tips for energisparing

- Forvarm mikrobølgeovnen kun dersom dette er oppgitt i koketabellen eller i oppskriften.
- Bruk mørke emaljerte eller lakkerte former, da de absorberer varmen meget effektivt.
- Slå av ovnen 10/15 minutter før den innstilte tilberedningstiden er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil tilberedningsprosessen likevel fortsette etter at apparatet er slått av.

Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).
- Ved å sørge for riktig kassering av dette produktet, bidrar du til å forhindre de mulige negative miljø- og helsekonsekvensene som feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake.



- Symbolet  på produktet eller på medfølgende dokumentasjon, viser at dette apparatet ikke må behandles som alminnelig husholdningsavfall, men må leveres til en resirkuleringsstasjon for elektriske og elektroniske apparater.

Montering

Når du har pakket ut apparatet, må du forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transport og at apparatdøren lar seg lukke skikkelig.

Hvis det oppstår problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste serviceavdeling.

For å unngå skader må apparatet kun fjernes fra emballasjen i polystyrenskum rett før installasjon.

Barn skal ikke utføre installasjonsoppgaver. Hold barn på avstand under installasjon av apparatet. Hold emballasjemateriale (plastposer, deler av polystyren, osv.) utenfor barns rekkevidde, under og etter installasjon av apparatet.

Montere apparatet

Følg den vedlagte egne monteringsanvisningen når du skal montere apparatet.

Før tilkobling

Kontroller at spenningen på typeplaten samsvarer med spenningen der du bor.

Forsikre deg om at ovnsrommet er tomt før montering.

Forsikre deg om at apparatet ikke er skadet.

Kontroller at døren på mikrobølgeovnen lukker

godt til mot dørkarmen og at den innvendige

dørtetningen ikke er skadet. Tøm apparatet og

rengjør det innvendig med en myk, fuktig klut.

Ikke bruk dette apparatet dersom strømledningen

er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller

dersom det er blitt skadet eller har falt ned. Ikke

dypp strømledningen ned i vann. Hold ledningen

unna varme overflater.

Dersom strømledningen er for kort eller skadet, må den skiftes ut. Strømledningen må kun skiftes ut av en kvalifisert tekniker etter produsentens anvisninger og i henhold til gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Kontakt et autorisert servicesenter.

Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.

Etter tilkobling

Apparatet kan bare startes når døren er skikkelig lukket.

Det er påbudt å jorde dette apparatet.

Produsenten frasier seg ethvert ansvar for

personskader samt skader på dyr eller gjenstander

som har oppstått fordi dette påbudet ikke er blitt

fulgt.

Produsentene er ikke økonomisk ansvarlige for problemer som forårsakes av at brukeren ikke følger disse anvisningene.

Før første gangs bruk

1. ÅPNE DØREN, ta ut tilbehøret og påse at ovnen er tom **SKYLL VANNBEHOLDEREN** med kranvann (uten oppvaskmiddel) og fyll den deretter opp "MAX"-merket.

SKYV VANNBEHOLDEREN inn til den kobler seg til kontaktpunktet og låser seg på plass.

2. AKTIVER KALIBRERINGSFUNKSJONEN og følg anvisningene på skjermen.

MERK

VANNPUMPEN som har oppgaven å fylle og tømme dampkokeren er nå aktivert. Først øker lyden under luftpumping og deretter dempes lyden når pumpen fylles med vann igjen.

DETTE ER NORMALT og ingen grunn til bekymring.

ETTER KALIBRERING, la ovnen avkjøles til romtemperatur og tørk av eventuelle fuktige områder.

TØM VANNBEHOLDEREN og tørk den før videre bruk.

Tilbehør

GENERELT

DET ER en rekke tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, forsikre deg om at det er egnet for tilberedning med kombinasjon av damp og varmluft.

PASSER BEHOLDEREN på risten. Den kan bære større vekt enn stekeplaten eller dampbrettet.

PÅSE AT DET ER en avstand på minst 30 mm mellom den øvre kanten på beholderen og ovnstaket for å sikre at tilstrekkelig damp når frem til beholderen.

VELGE BEHOLDER FOR TILBEREDNING

BRUK BEHOLDERE MED HULL som er egnet for tilberedningen, f.eks. for å tilberede grønnsaker. Dampen når frem til maten fra alle sider og maten tilberedes jevnt.

DAMPEN SIVER LETT INN mellom store deler av mat, som store poteter. Dette garanterer en jevn og effektiv tilberedning. På denne måten kan store mengder tilberedes like raskt som små mengder. Ved å plassere (fordele) maten, slik at dampen når jevnt og lett frem til de enkelte delene av maten, kan maten tilberedes like raskt som mindre mengder.

MER KOMPakte RETTER, som gryteretter eller retter som tilberedes i form, eller mat som erter eller aspargesskudd, som har veldig lite / ingen mellomrom mellom seg, trenger lengre tilberedningstid fordi dampen ikke når frem overalt.

SVAMP

DEN MEDFØLGENDE SVAMPEN brukes til å tørke av kondensvann som kan være igjen i ovnen når den er kjølt ned etter tilberedningen. Det er viktig å la ovnen kjøle ned for å unngå skålding.

RIST

RISTEN tillater varm luft å sirkulere rundt maten. Sett maten direkte på risten, eller bruk den som underlag for kanner, kakebunner og andre kokekar. Når du legger maten direkte på risten, sett steke- & dryppebrettet under den.



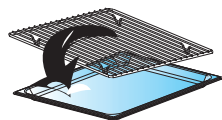
STEKE- & DRYPPEBRETT

BRUK STEKE- & DRYPPE- BRETTET under risten og dampbrettet. Det kan også brukes som tilberedningsbeholder eller stekebrett.

STEKE- & DRYPPEBRETTET

brukes for å samle opp væske og matpartikler som ellers setter flekker i og søler til ovnen

innvendig. Ikke sett beholdere direkte på ovnsbunnen.



DAMPBRETT

BRUK DAMPBRETTET for matvarer som fisk, grønnsaker og poteter.



BRUK OVNEEN UTEN

DAMPBRETTET for matvarer som ris og korn.

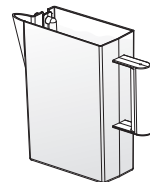
VANNBEHOLDER

VANNBEHOLDEREN ER Plassert bak døren og er tilgjengelig når døren er åpen.

ALLE

TILBEREDNINGSFUNKSJONER unntatt varmluft, forutsetter at vannbeholderen må være full.

Fyll VANNBEHOLDEREN til "MAX"-merket med vann fra springen.



BRUK KUN ferskt vann fra springen eller vann uten kullsyre. Bruk aldri destillert eller filtrert vann eller væsker i vannbeholderen.

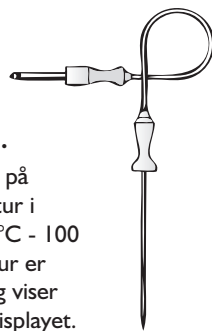
DET ER VIKTIG Å Tømme VANNBEHOLDEREN ETTER HVER BRUK. Dette må gjøres av hygienemessige årsaker. Det hindrer også at det dannes kondens i apparatet.

VÆR FORSIKTIG (langsom for å ikke søle) når du trekker vannbeholderen ut fra kammeret. Hold den vannrett, slik at restvann kan tømmes ut av ventilen.

KJERNETERMOMETER

Bruk kun det kjernetermometeret som anbefales for denne ovnen.

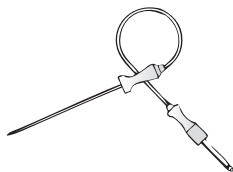
TERMOMETERET ER BEREGNET på måling av innvendig temperatur i maten i området mellom 30 °C - 100 °C. Så snart innstilt temperatur er nådd, slår apparatet seg av og viser "Temperaturen er nådd" på displayet.



IKKE DYPP termometeret i vann når du rengjør det. Tørk det ganske enkelt rent med en fuktig klut eller kjøkkenpapir etter bruk.

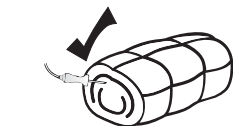
Plassering av termometeret

- 1. PLASSER TERMOMETERET** i maten når den fremdeles befinner seg på kjøkkenbenken.



PÅSE at så mye som mulig av termometeret er satt inn i maten.

Dette vil sørge for en mer presis temperaturavlesning.

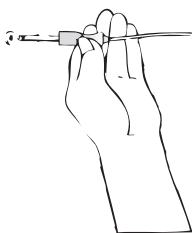


- 2. SETT** den forberedte maten inn i ovnen.

- 3. VEND TERMOMETERLOKKET BAKOVER** og koble termometeret til kontakten på ovnsveggen.

Påse at ledningen løper fritt også etter at ovnsdøren er lukket.

Hverken kontakten og termometerstøpslet er strømførende.



TEMPERATURTILBEREDNING

TERMOMETERET skal vanligvis settes inn slik at tuppen på termometeret er plassert i den tykkeste delen av maten, da dette er den delen som krever lengst oppvarmingstid.

TUPPEN PÅ TERMOMETERET må ikke berøre eventuelle ben i maten.

Unngå derfor å plassere termometeret i fettrike deler av maten da disse områdene varmes opp raskere og gir misvisende sluttemperaturer.

Termometeret bør, om mulig, plasseres slik at tuppen ikke berører veggene eller bunnen av kokeredskapet.

TEMPERATUREN som er innstilt må være høyere enn nåværende temperatur på maten.

DET ER IKKE MULIG å bruke termometeret når du lager kaker, syltetøy og marmelade, eller retter



som må koke eller surre over lengre tid. Dette fordi den høyeste temperaturen som kan stilles inn er 100 °C.

IKKE DYPP termometeret i vann når du rengjør det. Tørk det ganske enkelt rent med en ren, fuktig klut eller kjøkkenpapir etter bruk.

OVNEN MÅ IKKE BRUKES med termometeret i ovnsrommet dersom det ikke er plugget inn i kontakten i ovnen.

Hvis du bruker ovnen uten å følge ovenfornevnte instruksjoner, vil du skade termometeret.

BRUK KUN DET VEDLAGTE termometeret eller et som er anbefalt av serviceavdelingen. Andre merker på markedet vil ikke gi riktig resultat og kan skade ovnen.

KYLLING

NÅR TERMOMETERET brukes til å grille kylling, må tuppen plasseres i den mest kjøttfulle delen av kyllingen, dvs. på innsiden av låret rett bak benet. Det må ikke berøre ben.



LAM

NÅR DU TILBEREDER LAMMESTEK / LAMMELÅR, må du sette tuppen på termometeret i den tykkeste delen slik at den ikke berører benet.



SVIN

NÅR DU TILBEREDER SVINEKJØTT, f.eks. svineskulder, skinke, svinerygg, osv, må du sette termometer i 'enden' av steken og ikke gjennom fettlaget på overflaten. Unngå å plassere tuppen av termometeret i fettrike deler på svinekjøttet.



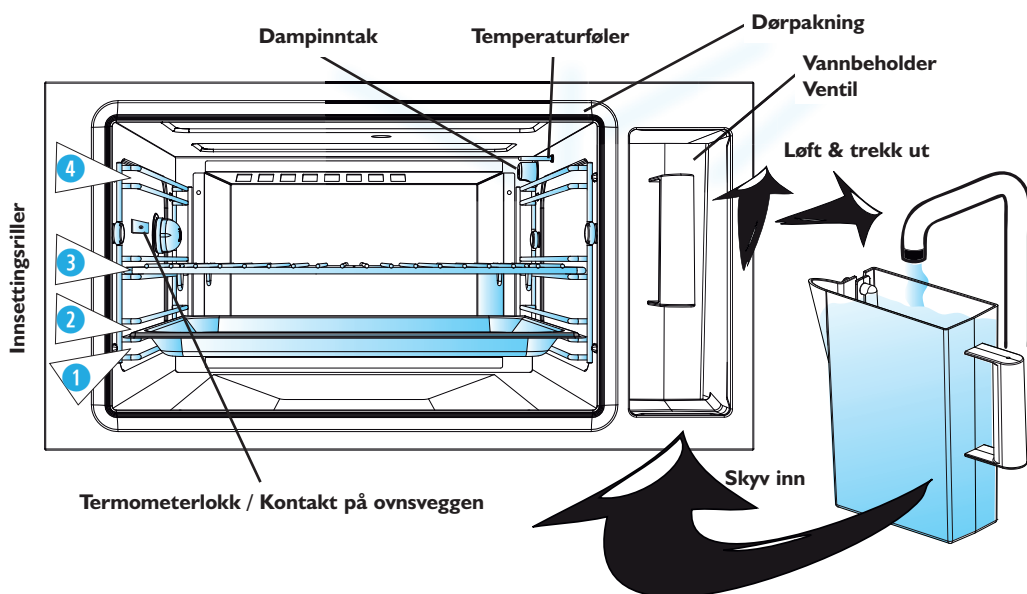
FISK

TERMOMETERET KAN BRUKES VED TILBEREDNING AV HEL FISK, stor fisk slik som gjedde eller laks.

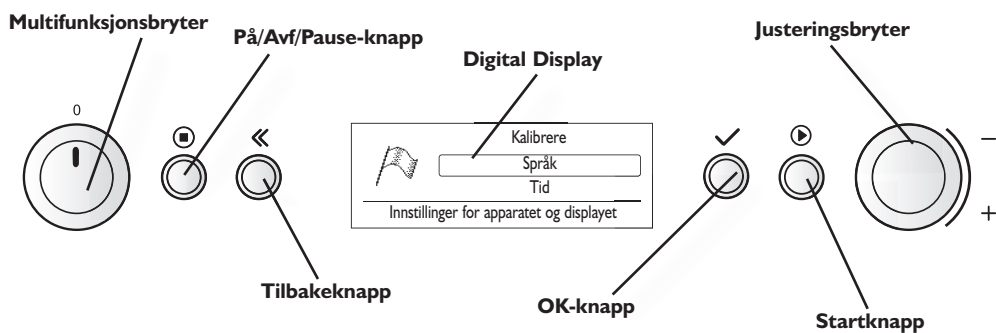
Plasser tuppen på termometeret i den tykkeste delen, ikke for nærme ryggbeinet.



Apparatets funksjoner



Betjeningspanel

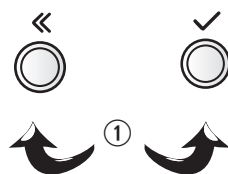


Tastelås



I. TRYKK SAMTIDIG PÅ TILBAKE OG OK-KNAPPEN OG HOLD DE INNE TIL DU HØRER TO PIPELYDER (3 SEKUNDER).

BRUK DENNE FUNKSJONEN for å hindre at barn bruker ovnen uten tilsyn.
NÅR LÅSEN ER AKTIVERT fungerer ikke noen av knappene.



MERK: Disse knappene fungerer kun samtidig, når ovnen er slått AV.

DET KOMMER TIL SYNE EN BEKREFTELSEMEDLING i displayet i 3 sekunder, før ovnen vender tilbake til forrige visning.

TASTELÅSEN DEAKTIVERES på samme måte som den aktiveres.

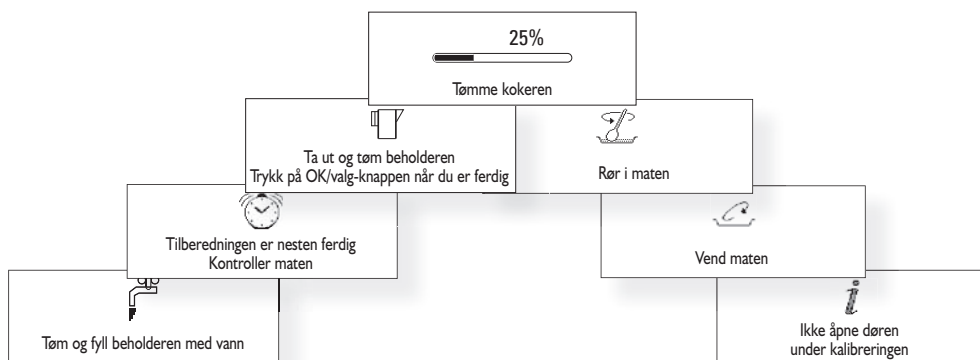


Meldinger

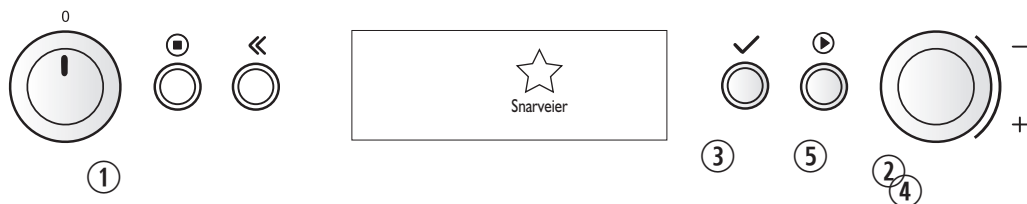
VED BRUK AV NOEN FUNKSJONER kan det hende at ovnen stopper og ber deg om å utføre en handling eller for å foreslå hvilket redskap du skal bruke.

NÅR DET DUKKER OPP EN MELDING:

- Åpne døren (hvis nødvendig).
- Utfør handlingen (hvis nødvendig).
- Lukk døren og start ovnen igjen ved å trykke på startknappen.



Snarveier



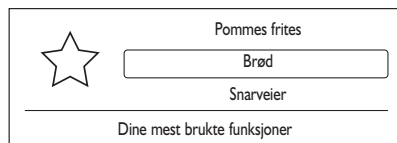
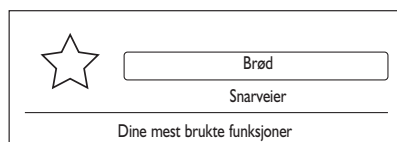
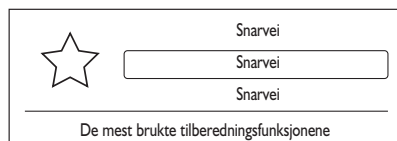
1. **DREI PÅ MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til Snarvei vises.
2. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge favorittsnarvei. Den funksjonen som du bruker oftest, forvelges.
3. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte valget.
4. **DREI JUSTERINGSBRYTEREN / OK -KNAPPEN** for å foreta nødvendige justeringer.
5. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

FOR AT OVNEN SKAL VÆRE ENDA ENKLERE Å BRUKE viser den automatisk en liste over snarveier som du kan bruke.

NÅR DU BEGYNNER å bruke ovnen, består listen av 10 tomme posisjoner som er merket med "snarvei" (shortcut). Etter hvert som du bruker ovnen, vil den automatisk fylle listen med snarveier til de funksjonene som du bruker oftest.

NÅR DU ÅPNER SNARVEIMENYEN forvelges den funksjonen du bruker mest, og plasseres som snarvei nr. 1.

MERK: Funksjonenes rekkefølge slik du finner dem i snarvei-menyen, endres automatisk i forhold til dine tilberedningsvaner.



På/Av/Pause

APPARATET SLÅS AV/PÅ ELLER SETTES PÅ PAUSE med På/Av-knappen.

NÅR DU SLÅR APPARATET PÅ, fungerer alle knappene normalt og 24-timers klokken vises ikke i displayet.

NÅR DU SLÅR APPARATET AV, er det kun én knapp som fungerer. Kun OK-knappen (se kjøkkentimer) virker. 24-timers klokken vises i displayet.

MERK: Din ovn kan variere fra det som er beskrevet over, avhengig av om ØKO-funksjonen blir slått PÅ eller AV (se ØKO for mer informasjon).

BESKRIVELSENE I DENNE BRUKSANVISNINGEN går utifra at ovnen er PÅ.



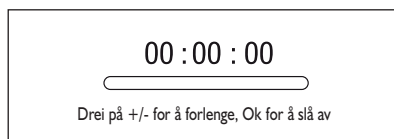
Kjøkkentimer



1. **SLÅ AV OVNE**N ved å dreie multifunksjonsknappen til null eller trykke på På/ Av-knappen.
2. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
3. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å innstille ønsket tid på kjøkkentimeren.
4. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å starte timerens nedtelling.

BRUK DENNE FUNKSJONEN når du trenger en kjøkkentimer for å måle nøyaktig tid for forskjellige formål, som hviletider for steker og ved tilberedning på komfyrtoppen.

DENNE FUNKSJONEN ER KUN TILGJENGELIG når ovnen er avslått eller i hvilemodus.

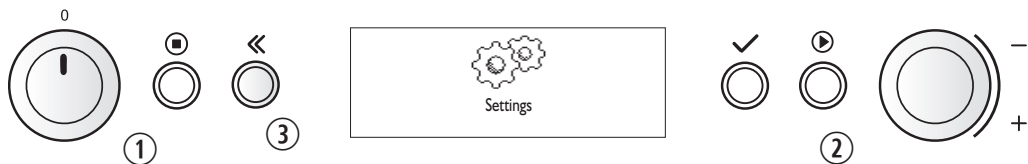


Det høres **ET LYDSIGNAL** når timeren er ferdig med å telle ned til null.

HVIS DU TRYKKER PÅ STOPPKNAPPEN før timeren er ferdig, slås timeren av.



Endre innstillinger

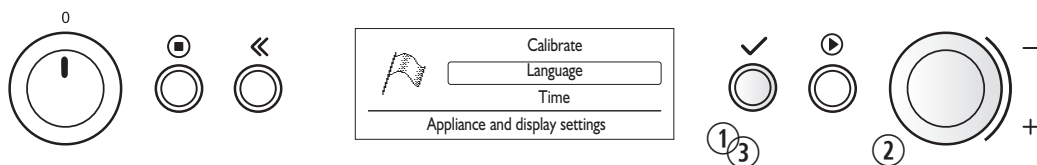


1. **DREI PÅ MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til Innstillinger (Settings) vises.
2. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge en av innstillingene du vil justere.

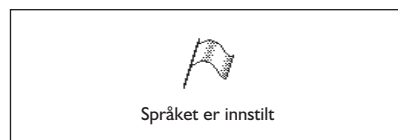
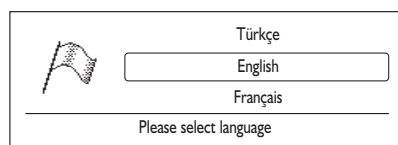
NÅR DU SLÅR OVNEN PÅ FOR FØRSTE GANG blir du bedt om å stille inn ønsket språk og 24-timers klokken. **ETTER ET STRØMBRUDD** blinker klokken og må tilbakestilles.

OVNEN DIN ER UTSTYRT MED en rekke funksjoner som du kan velge i forhold til hvordan du vil bruke ovnen.

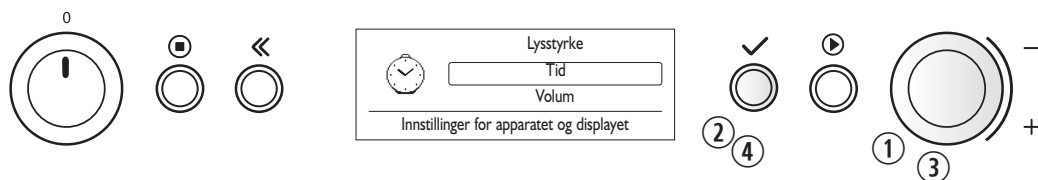
Språk



1. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN**
2. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge et av de tilgjengelige språkene.
3. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** igjen for å bekrefte endringen.

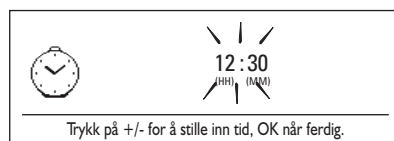
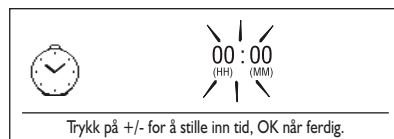


Klokkeinnstilling

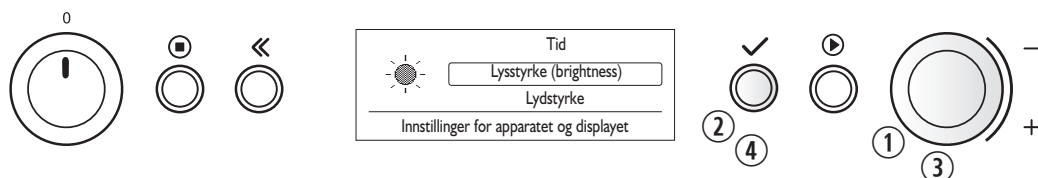


1. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** til tiden (Time) vises.
2. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.** (tallene blinker).
3. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille inn 24-timers klokken.
4. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** igjen for å bekrefte endringen.

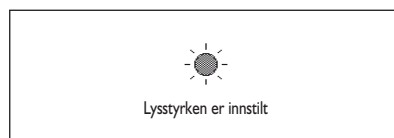
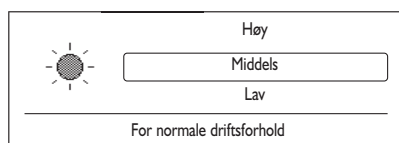
KLOKKEN ER STILT OG AKTIVERT.



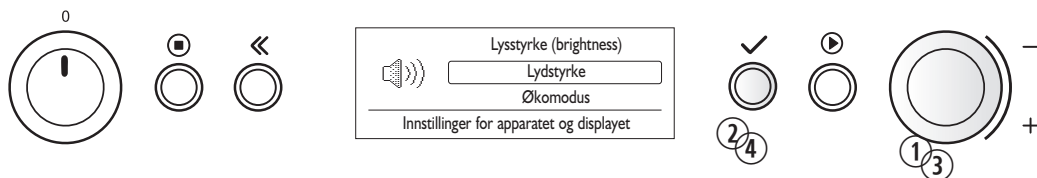
Lysstyrke (brightness)



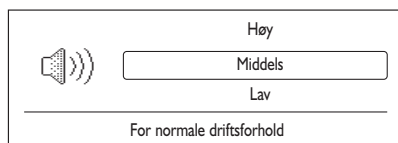
1. **DREI JUSTERINGSKNAPPEN** til lysstyrken (Brightness) vises.
2. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
3. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille inn det lysstyrkenivået du vil ha.
4. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** igjen for å bekrefte valget.



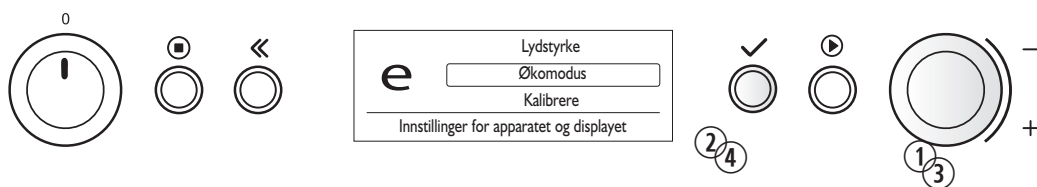
Lydstyrke



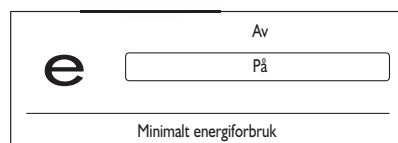
1. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** til lydstyrken (Volume) vises.
2. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
3. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å sette lydstyrken til høy, middels, lav eller stum.
4. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** igjen for å bekrefte endringen.



Øko (eco)



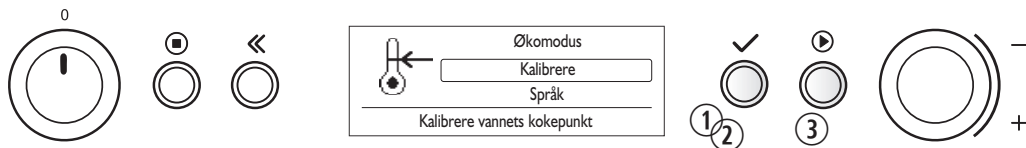
1. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** til økomodus (Eco mode) vises.
2. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN**
3. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å slå ØKO-innstillingen PÅ eller AV.
4. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** igjen for å bekrefte endringen.



NÅR ØKO ER PÅ, vil displayet automatisk dimmes etter en stund for å spare energi. Det vil automatisk tennes igjen når du trykker på en knapp eller åpner døren.

NÅR AV ER INNSTILT, vil ikke displayet slå seg av og 24-timers klokken vil alltid være synlig.

Kalibrere



1. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.** Det er viktig at du ikke åpner døren før hele prosessen er fullført.
2. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
3. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

FØR DU BRUKER DENNE FUNKSJONEN, PÅSE at vannbeholderen er fylt med ferskt vann fra springen.

KALIBRERING

VANNETS KOKETEMPERATUR er avhengig av lufttrykk. Det koker lettere i høyden enn nede ved havnivået.

UNDER KALIBRERING konfigureres apparatet automatisk til det aktuelle trykket der apparatet er plassert. Denne prosessen kan føre til uvanlig mye damp - Dette er normalt.

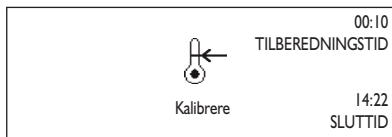
ETTER KALIBRERING

LA OVNEN KJØLE NED og tørk av fuktige deler.

REKALIBRERING

VANLIGVIS utføres kalibreringen én gang, og det er tilstrekkelig dersom ovnen er montert i en vanlig husholdning.

LIKEVEL, dersom du har montert ovnen i et mobilt hjem eller lignende, flyttet til en annen by eller har montert ovnen i en annen høyde over havet, må den etterkalibreres før bruk.



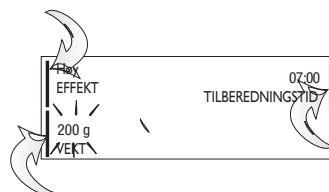
Under tilberedningen



NÅR TILBEREDNINGSPROSESSEN HAR STARTET:

Du kan enkelt øke tiden i trinn på 1 minutt ved å trykke på startknappen. Hvert nye trykk øker tiden.

VED Å DREIE PÅ JUSTERINGSBRYTEREN, kan du hoppe mellom parametrene, for å velge en du vil endre.



VED Å TRYKKE PÅ OK-KNAPPEN velger du parameteren som skal endres (den blinker). Bruk pilknappene for å endre innstillingen.

TRYKK PÅ OK-KNAPPEN IGJEN for å bekrefte valget. Ovnen fortsetter automatisk med den nye innstillingen.



VED Å TRYKKE PÅ TILBAKEKNAPPEN går du tilbake til den siste parameteren du endret.

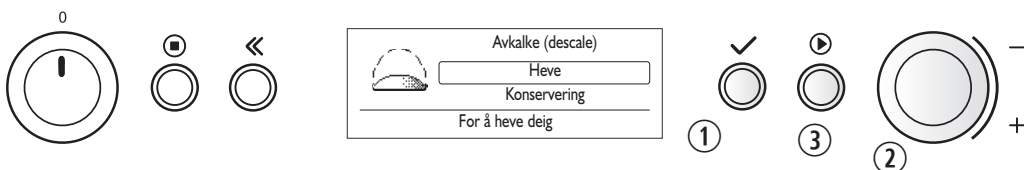
Spesial



- 1. DREI PÅ MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til Spesial (Specials) vises.
- 2. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge en av spesialfunksjonene. Følg anvisningene i det separate kapitlet om funksjoner (eksempel; Heve deig).

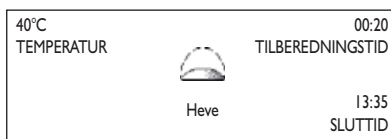
SPESIALFUNKSJONER	
FUNKSJON	FORESLÅTT BRUK
HEVE DEIG (dough proving)	BRUKES FOR Å HEVE deigen i ovnen ved en konstant temperatur på 40 °C
DAMPRENGJØRING	BRUKES TIL SKYLLING av ovnen
AVKALKE (descale)	BRUKES FOR Å AVKALKE kokeren
TØMME (drain)	MANUELL TØMMING av kokeren
DESINFISERING (disinfection)	FOR Å DESINFISERE tåteflasker eller glass
YOGHURT	FOR Å LAGE YOGHURT
KONSERVERING	FOR Å KONSERVERE mat som frukt og grønnsaker

Heve deig (dough proving)



- 1. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 2. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille inn tiden.
- 3. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN**

HEVEFUNKSJONEN brukes for å heve deig. Mye raskere enn ved romtemperatur.



HEVE

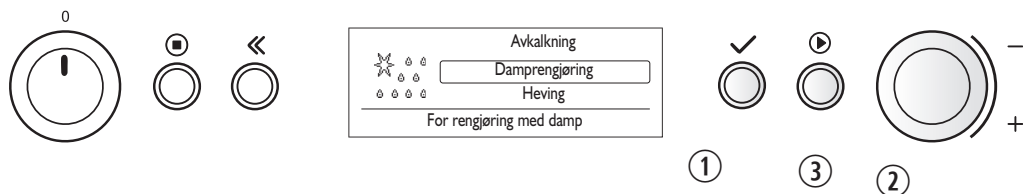
PLASSER BOLLEN med deig på dryppebrettet på rille 1 eller 2. Dekk til med et bakelede.

PLASSER BOLLEN med deig på dryppebrettet på rille 1 eller 2. Dekk til med et bakelede.

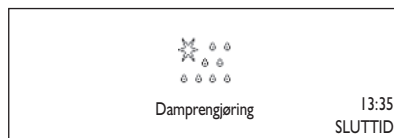
REDUSER HEVETIDEN med 1/3 i forhold til tradisjonell oppskrift.

Å REDUSERE HEVETIDEN anbefales fordi omgivelsestemperaturen i ovnen er mer optimal enn utenfor dvs. romtemperatur. Derfor er det nødvendig å stoppe hevingen tidligere. Ellers hever deigen for mye.

Damprengjøring



1. **TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN.**
2. **FØLG** instruksjonene på skjermen.
3. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN**

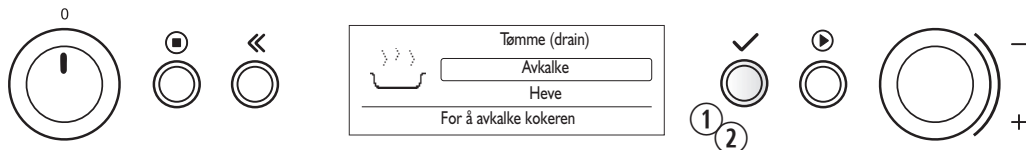


DAMPRENGJØRINGSFUNKSJONEN brukes til å mykne harde smusspartikler og gjøre rengjøringen lettere.

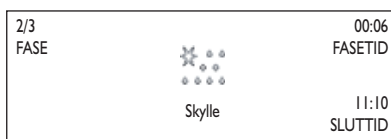
BRUK DEN REGELMESSIG for å unngå opphopning av saltavleiringer og andre syreholdige matvarer som kan angripe stålet. Det kan danne seg rust dersom den ikke holdes ren.

TØRK OVNEn etter rengjøring.

Avkalke



1. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.** (Ovnen forbereder seg på avkalking)
2. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** når du har satt vannbeholderen med avkalkingsmiddel på plass. Følg anvisningene i displayet. Ikke avbryt prosessen før den er ferdig.



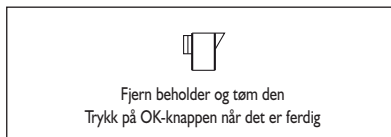
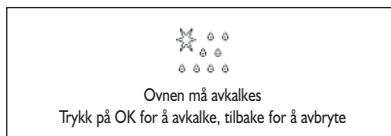
APPARATET HAR ET SYSTEM som angir når ovnen må avkalkes. Utfør avkalking når meldingen "Avkalking nødvendig" (Descale needed) vises i displayet. Før avkalking må du påse at du har nok avkalkingsvæske. Vi anbefaler at du bruker avkalkingsmidlet "Wpro active'clean" som er egnet for kaffe- / espressomaskiner og vannkjeler.

AVKALKINGEN VARER i ca. ½ time, og det er ikke mulig å aktivere tilberedningsfunksjoner i denne tiden. En melding ("Vennligst fjern...") (Please remove) angir at prosessen er ferdig.

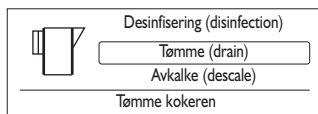
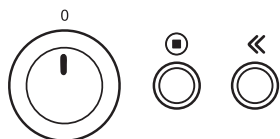
NÅR VANNBEHOLDEREN ER TØMT, skal det ikke være rester igjen i systemet, apparatet er avkalket og klart for bruk.

MERK: NÅR DEN HAR STARTET, må avkalkingsprosessen alltid fullføres.

MENGDE AVKALKINGSMIDDEL BLAND 1 liter vann med hele innholdet i en full flaske (250 ml) "Wpro active'clean"-avkalkingsmiddel. Dersom "Wpro active'clean"-avkalkingsmiddel ikke er tilgjengelig, bruk kun hvit eddik.



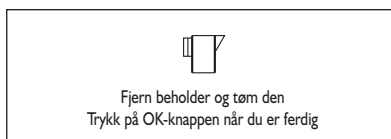
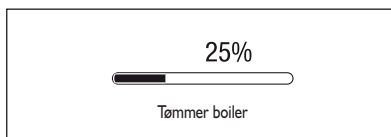
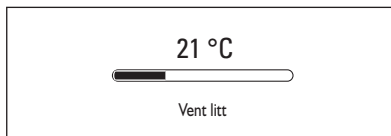
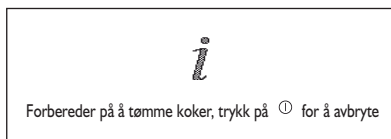
Tømme (drain)



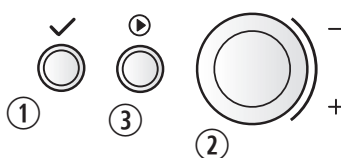
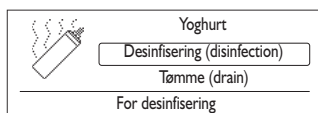
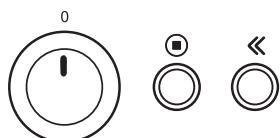
1. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.

MANUELL TØMMING av kokeren kan du utføre for å sikre at det ikke er rester etter vann i den.

DERSOM TEMPERATUREN i kokeren er for høy, starter ikke ovnen tømmingen før temperaturen er kjølt ned til under 60°C. Når den er kjølt tilstrekkelig, starter den automatisk.



Desinfisering (disinfection)



1. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.

2. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn tiden.

3. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN

FOR Å DESINFISERE tåteflasker og eller andre gjenstander, som konserveringsglass..

PÅSE at gjenstandene du vil desinfisere er varmebestandige inntil 100°C .

PASSER STEKE- & DRYPPEPLATEN ELLER RISTEN PÅ RILLE 1. Plasser gjenstandene på den/det, i god avstand fra hverandre, slik at dampen kan nå frem til alle deler.

ALLE GJENSTANDENEMÅ tas fullstendig fra hverandre i enkeltdeleer slik at dampen kan nå frem til alle sidene.

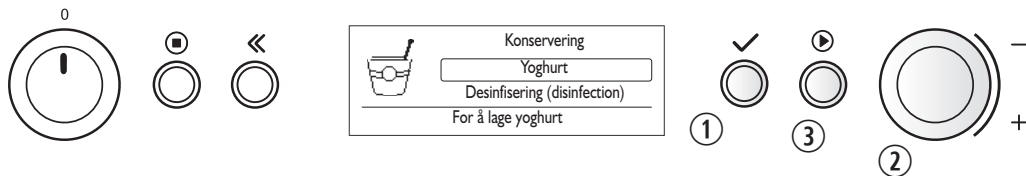
TØRK ALLE DELENE NØYE før du setter dem sammen igjen.

MERK:

EN MINIMUMSTID PÅ 20 MINUTTER er nødvendig for å oppnå det beste resultatet, og dette tilsvarer også fabrikkinnstillingen. Det er ikke mulig å innstille en kortere tid.

MAKS. TID er 1½ time.

Yoghurt



1. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.

2. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn tiden.

3. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN

FOR Å LAGE YOGHURT. Dersom du bruker pasteurisert melk, må du varme den til 90°C og la den avkjøles til under 49°C (ikke la den avkjøles til under 32°C. 43 °C er optimalt). Ellers blir ikke yoghurten bra.

TILSETT OMLAG 100 G romtemperert yoghurt med yoghurtkultur, til 1 liter helmelk. (Melken og yoghurten bør ha samme fettinnhold i prosent).

HELL BLANDINGEN i (6-7) porsjonerte glass. Dekk til alle med lokk eller varmebestandig folie for vakuumpakning. Spesielle yoghurtglass kan også brukes.


PLASSER GLASSENE på risten i ovnen.

STILL INN TIDEN på 5 timer. (Temperaturen er fabrikkinnstilt på 40°C).

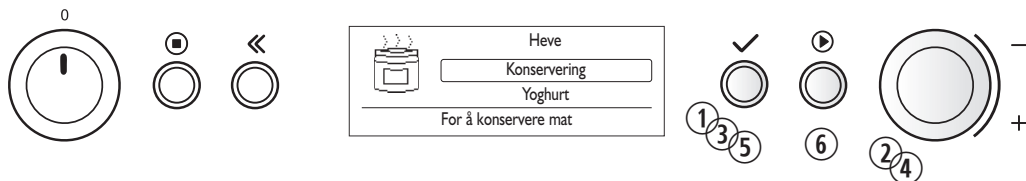
LA YOGHURTEN KJØLE NED og la den stå i kjøleskapet i flere timer før servering. Den er holdbar i 1-2 uker. Du kan bruke litt av det (omlag 100 g) som grunnlag, dersom du vil lage en ny sats innen 5-7 dager.

MERK: Det er veldig viktig at alle redskaper og glass er spesielt rene når du lager yoghurt, slik at ingen uønskede bakteriekulturer

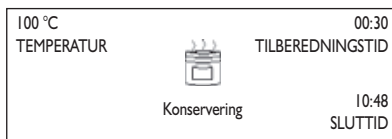
kan trenge inn. Vi anbefaler å bruke funksjonen "DESINFISERING" (disinfection) for å sterilisere beholderne e.l. før bruk.

40 °C		03:00
TEMPERATUR		TILBEREDNINGSTID
	Yoghurt	10:20
		SLUTTID

Konservering



1. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
2. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge den innstillingen du vil åpne.
3. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
4. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
5. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte. (Gjenta trinn 2 & 5 hvis nødvendig).
6. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



FOR Å KONSERVERE frukt og grønnsaker.

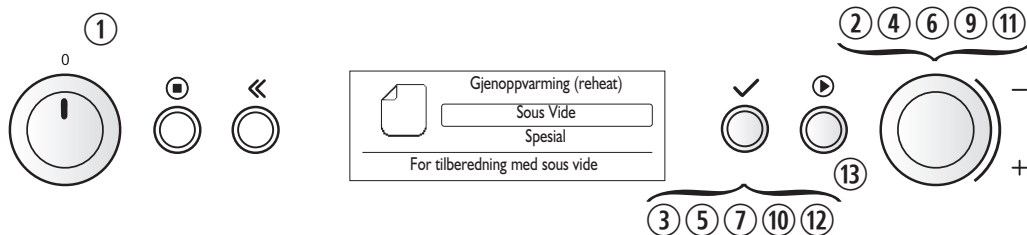
SETT RISTEN PÅ RILLE 2 og dryppebrettet under. Sett glassene du har tilberedet på risten. Dersom glassene er for høye, plasser dem direkte på dryppebrettet på rille 1.

BRUK KUN FRUKT og grønnsaker av god kvalitet. Glassene kan rengjøres med desinfiseringsfunksjonen.

Åpne døren når konserveringstiden er ferdig, men la glassene stå i ovnen til de har nådd romtemperatur

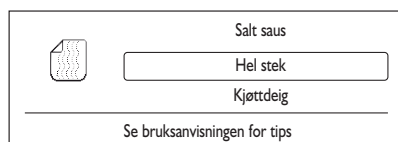
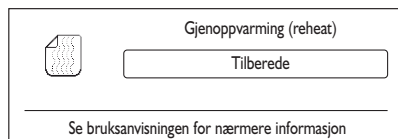
KONSERVERING			
MAT	MENGDE	TID	TIPS
GRØNNSAKER	1 liters glass	40-120 min	FORKOK GRØNNSAKER og fyll glassene som beskrevet for frukt. Hell stekesky over.
	½ liters glass	25-105 Min	
FRUKT	1 liters glass	30-50 Min	MODEN FRUKT trenger ikke å forkokes. Hard frukt må forkokes. FYLL GLASSENE men la det være omlag 2 cm mellomrom fra toppen. Hell sirup over frukten
	½ liters glass	15-35 Min	

Sous Vide

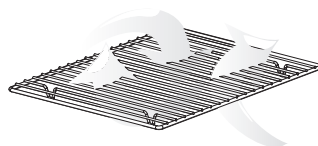


1. **DREI PÅ MULTIFUNKSJONSBRYTEREN**
2. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** til "Sous vide" vises.
3. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge en av sous vide-funksjonene.
4. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
5. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge mat.
6. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.

7. **FØLG** anvisningene i displayet om vannbeholder og annet utstyr.
8. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge den innstillingen du vil åpne.
9. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
10. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
11. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN FOR Å BEKREFTE.** (Gjenta trinn 9 & 12 hvis nødvendig).
12. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN**



BRUK ALLTID RISTEN til å sette maten på, slik at luften kan sirkulere fritt rundt maten.



Gjenoppvarming (reheat)

BRUK DENNE FUNKSJONEN når du skal tilberede matvarer i tabellen under.

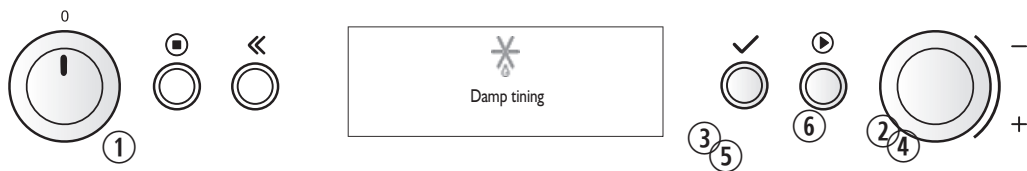
MAT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR
FROSNE	01 MIN - 4 TIMER	RIST på rille 3
KALDE	01 MIN - 4 TIMER	

Tilberede

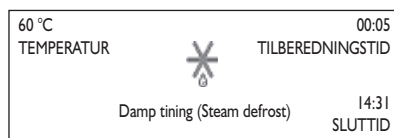
BRUK DENNE FUNKSJONEN når du skal tilberede matvarer i tabellen under.

MAT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR
HEL STEK	1 T 20 MIN - 4 TIMER	RIST på rille 3
KJØTTDEIG	45 MIN - 4 TIMER	
FJÆRFE	45 MIN - 4 TIMER	
FISK	40 MIN - 4 TIMER	
BLØTDYR (muslinger osv.)	30 MIN - 4 TIMER	
SKALLDYR	28 MIN - 4 TIMER	
GRØNNSAKER	35 MIN - 4 TIMER	
FRUKT	25 MIN - 4 TIMER	
SØT SAUS	35 MIN - 4 TIMER	
SALT SAUS	30 MIN - 4 TIMER	

Tine med damp (Steam defrost)



- DREI PÅ MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til tining med damp (Steam defrost) vises.
- DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge den innstillingen du vil åpne.
- TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
- DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
- TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte. (Gjenta trinn 2 & 4 hvis nødvendig).
- TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



BRUK DENNE FUNKSJONEN for å tine kjøtt, fjærfe, fisk, grønnsaker, brød og frukt.

UNDER TINING er det best er å la maten få tine halvveis og deretter la prosessen fullføres i løpet av en hviletid.

VED Å LA MATEN FÅ EN HVILETID ETTER TINING, blir alltid resultatet best, for da får varmen tid til å fordele seg jevnt gjennom maten.

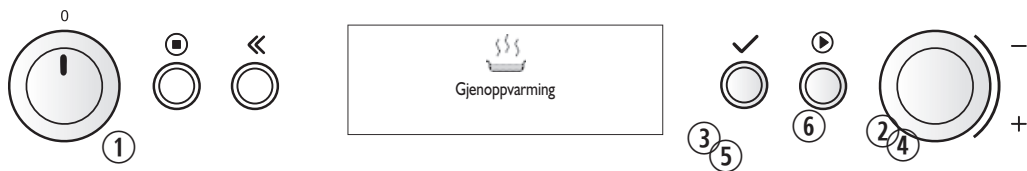
LEGG BRØD INN med innpakning for å unngå at det blir fuktig.

LEGG INN MAT SOM KJØTT & FISK uten innpakning på dampbrettet, på rille 3. Sett inn dryppebrettet på rille 1 for å samle opp vann.

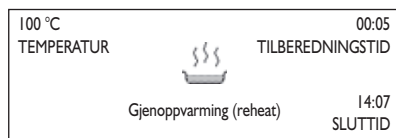
SNU MATEN UNDER HALVE TINEPROSESSEN, FORDEL OG SKILL FRA HVERANDRE DELER SOM ALLEREDE HAR TINT.

MAT	VEKT	TINETID	HVILETID	TEMPERATUR
KJØTT	KJØTTDEIG	500 g	25-30 Min	30-35 Min
	SKIVER			20-25 Min
	BRATWURST	450 g	10-15 Min	10-15 Min
FJÆRFE	HEL	1000 g	60-70 Min	40-50 Min
	FILLETER	500 g	25-30 Min	20-25 Min
	LÅR		30-35 Min	25-30 Min
FISK	HEL	600 g	30-40 Min	25-30 Min
	FILLETER	300 g	10-15 Min	10-15 Min
	BLOKK	400 g	20-25 Min	20-25 Min
GRØNNSAKER	BLOKK	300 g	25-30 Min	20-25 Min
	STYKKER	400 g	10-15 Min	5-10 Min
BRØD	LOFF	500 g	15-20 Min	25-30 Min
	SKIVER	250 g	8-12 Min	5-10 Min
	RUNDSTYKKER & BOLLER		10-12 Min	5-10 Min
	KAKE	400 g	8-10 Min	15-20 Min
FRUKT	BLANDET	400 g	10-15 Min	5-10 Min
	BÆR	250 g	5-8 Min	3-5 Min

Gjenoppvarming (reheat)



1. **DREI PÅ MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til gjenoppvarming (Reheating) vises.
2. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge den innstillingen du vil åpne.
3. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
4. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
5. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte. (Gjenta trinn 2 & 4 hvis nødvendig).
6. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



BRUK DENNE FUNKSJONEN når du gjenoppvarmer 1 - 2 porsjoner med avkjølt eller romtemperert mat.

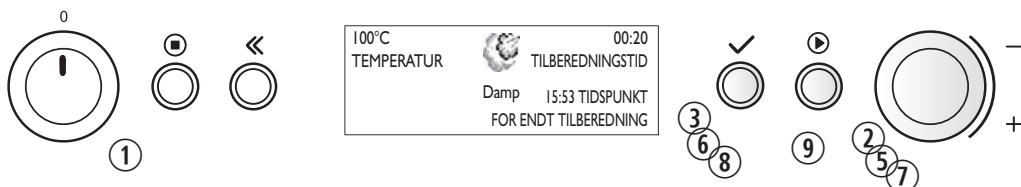
NÅR DU OPPBEVARER et måltid i kjøleskapet eller "porsjonerer" et måltid for gjenoppvarming, legg tykkere, mer kompakt mat på kanten av brettet, og tynnere eller mindre kompakt mat i midten.

NOEN MINUTTERS HVILETID bedrer alltid resultatet.

DEKK ALLTID OVER MATEN når du bruker denne funksjonen.

AVKJØLT MAT	PORSJONER	GJENOPPVARMINGSTID	TEMPERATUR	TIPS
TALLERKENRETT	1-2	18-25 Min	100° C	SETT MATEN SOM ER TILDEKKET med lokk eller varmebestandig plastfolie, inn på dampbrettet på rille 3. SETT DRYPPEBRETTE under for å samle opp vannet.
SUPPE		20-25 Min		
GRØNNSAKER		20-25 Min		
RIS & PASTA		15-20 Min		
POTETER		20-25 Min		
KJØTTSKIVER		15-20 Min		
KJØTTSAUS		25-30 Min		
FISKEFILLETER		10-15 Min		

Damp

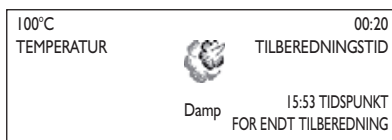


1. **DREI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til displayet viser Manuell.
2. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge en av funksjonene.
3. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** for å bekrefte.
4. **BESTEM** om du vil tilberede med eller uten mat-termometer og følg den riktige prosedyren under.

HVIS TERMOMETERET IKKE BRUKES:

ÅPNE DØREN, sett inn maten.

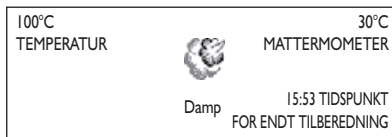
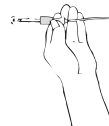
5. **TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN** for å bekrefte.
7. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
8. **TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN** for å bekrefte. (Gjenta trinn 7 - 10 om nødvendig).
9. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN**.



HVIS TERMOMETERET BRUKES:

ÅPNE DØREN, sett inn maten (termometeret riktig plassert i maten) og koble termometerstøpslet til kontakten på ovnsveggen.


5. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge innstillingen du ønsker å endre.
6. **TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN** for å bekrefte.
7. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
8. **TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN** for å bekrefte. (Gjenta trinn 7 - 10 om nødvendig).
9. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN**.



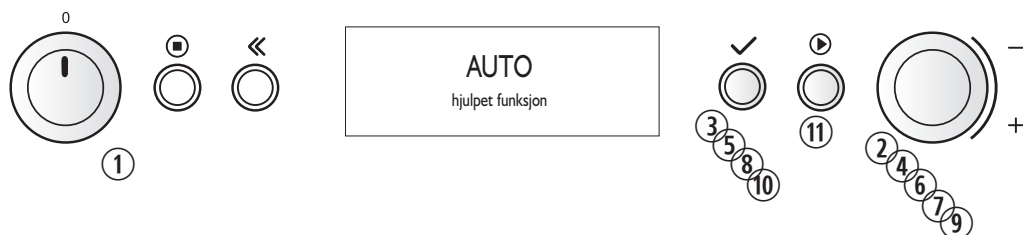
BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR matvarer som f.eks. grønnsaker, fisk, fruktpressing og blanchering.

PÅSE at ovnen har kjølt ned til under 100 °C før du bruker denne funksjonen. Åpne døren og la ovnen kjøle ned.

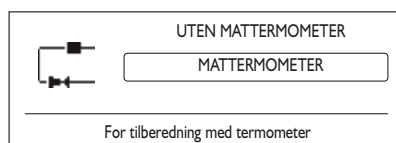
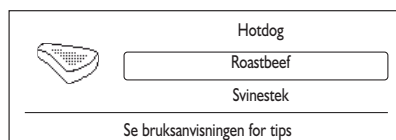
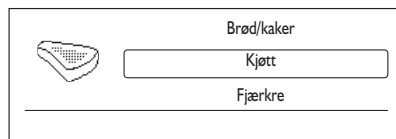
Damp

MATVARE		TEMP °C	TID	TILBEHØR	TIPS
RØDBETER	LITEN	100 °C	50-60 Min	DAMPBRETT på rille 3 Dryppebrett på rille 1	
RØDKÅL	I SKIVER		30-35 Min		
HVITKÅL			25-30 Min		
HVITE BØNNER	BLØTLAGTE		75-90 Min	DRYPPEBRETT på rille 3	TILSETT DOBBEL mengde vann
FISKETERRINE		75-80 °C	60-90 Min	DAMPBRETT på rille 3	DEKK MED LOKK eller varmebestandig plast
			72 °C 		
BAKTE EGG		90 °C	20-25 Min	DRYPPEBRETT på rille 3	
GNOCCHI		90-100 °C	10-15 Min	DAMPBRETT på rille 3 Dryppebrett på rille 1	
SETT ALLTID maten inn uten emballasje / innpakning med mindre annet er oppgitt.			TILBEREDNINGSTIDER er basert på romtemperert ovn.		

Hjulpet funksjon



- DREI PÅ MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til "Assisted Mode" (hjulpet funksjon) vises.
- DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge matkategori.
- TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN** for å bekrefte.
- DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge matvare.
- TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN** for å bekrefte.
- DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge tilberedning med "Mattermometer" eller "Uten mattermometer".



HVIS TERMOMETERET IKKE BRUKES:

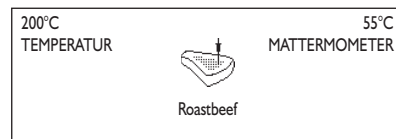
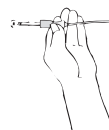
ÅPNE DØREN, sett inn maten.

- DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge innstillingen du ønsker å endre.
- TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN** for å bekrefte.
- DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
- TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN** for å bekrefte. (Gjenta trinn 7 - 10 om nødvendig).
- TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

HVIS TERMOMETERET BRUKES:

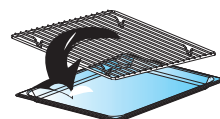
ÅPNE DØREN, sett inn maten (termometeret riktig plassert i maten) og koble termometerstøpslet til kontakten på ovnsveggen.

- DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge innstillingen du ønsker å endre.
- TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN** for å bekrefte.
- DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
- TRYKK PÅ OK- / VALGKNAPPEN** for å bekrefte. (Gjenta trinn 7 - 10 om nødvendig).
- TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



BRUK ALLTID RISTEN til å sette maten på slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten.

PLASSER DRYPPEBRETTET under risten eller dampbrettet for eventuelt å samle opp dryppende vann, fett eller sju.



Vedlikehold & rengjøring

GENERELT

RENGJØRING ER DET ENESTE VEDLIKEHOLDET som vanligvis er nødvendig.

DERSOM DU IKKE HOLDER OVNEN REN, kan overflatene bli ødelagte. Dette kan ha sterk innvirkning på apparatets levetid og kan føre til farlige situasjoner.

IKKE BRUK GRYTESKRUBBERE AV METALL, SKURENDE VASKEMIDLER, stålull, slipende vaskekluter, osv. som kan ødelegge betjeningspanelet, ovnsrommet og ovns utsider. Bruk en svamp med mildt rengjøringsmiddel eller tørkepapir med glassrens i sprayform. Sprøyt glassrens på tørkepapiret. **IKKE SPRAY** direkte på ovnen.

MED JEVNE MELLOMROM, eller dersom du har sølt, ta ut hyllene, samt holderne og tørk av ovnen innvendig. Ikke glem ovnstaket (som lett oversees).

TA UT, TØM OG TØRK vannbeholderen etter hver bruk.

SALT ER SLIPENDE og dersom det blir liggende i ovnsrommet, kan det oppstå rust noen steder. Syreholdige sauser som ketchup, sennep eller salt mat f.eks. salte/røkte steker, inneholder klorid og syrer. Disse kan skade overflater av stål. Det er en god ide å rengjøre ovnsrommet etter hver bruk, når ovnen er kjølt ned.

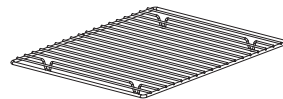
KJØR DAMPRENGJØRINGSFUNKSJONEN regelmessig for å gjøre rengjøringen lettere.

BRUK ET MILDT VASKEMIDDEL, vann og en myk klut for å rengjøre de innvendige overflatene, dørens for- og baksida samt døråpningen.

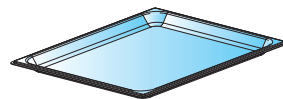
IKKE LA DET DANNE SEG FETT eller matrester rundt døren og dørpakningen. Dersom dørpakningen ikke holdes ren, kan fremsiden eller de tilsluttende delene bli skadet, noe som kan forårsake at døren ikke lukkes skikkelig under drift.

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN

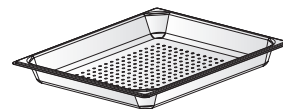
RIST



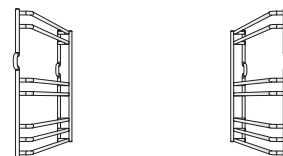
STEKE- & DRYPPEBRETT



DAMPBRETT



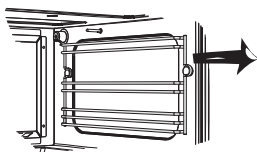
SKINNER



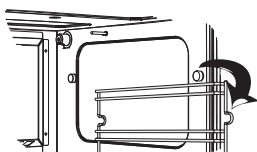
Vedlikehold & rengjøring

TA UT SKINNENE

TREKK / SKYV SKINNENE forover for å hekte dem av. Rengjør skinnene og veggene i ovnsrommet.



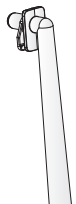
SETT DEM PÅ Plass IGJEN ved å skyve dem tilbake på hakene i ovnsrommet.



KAN IKKE VASKES I OPPVASKMASKIN

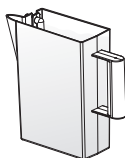
VANNRØR

TA AV VANNRØRET fra vannbeholderen for enkel rengjøring. Ta hensyn til at røret ikke kan vaskes i oppvaskmaskin.



VANNBEHOLDER

VANNBEHOLDEREN kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Bruk en svamp med mildt rengjøringsmiddel.



PAKNINGER & RINGER

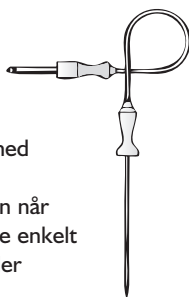
DISSE DELENE hører til lyspæremonteringen og kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

MAT-TERMOMETER

MAT-TERMOMETERET er ikke oppvaskmaskinsikkert. Termometeret må rengjøres med vann og mildt vaskemiddel.

IKKE DYPP termometeret i vann når du rengjør det. Tørk det ganske enkelt rent med en ren, fuktig klut eller kjøkkenpapir etter bruk.

IKKE BRUK STÅLULL. Det vil ripe opp overflaten.



SKIFTE LYSPÆRE I OVNSLAMPEN

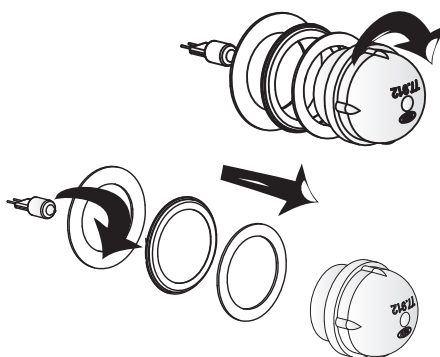
⚠ ADVARSEL

FARE FOR ELEKTRISK STØT

FØR DU SKIFTER LYSPÆRE MÅ DU PÅSE AT:

- Apparatet er slått av.
- Støpselet ikke sitter i stikkkontakten
- Sikringene er tatt ut av sikringsboksen eller slått av.
- Legg et tøyestykke i bunnen av ovnsrommet for å beskytte lyspæren & glassdekslet.

1. DREI GLASSDEKSLET mot urviserne for å skru det av.



2. **FJERN** tetningene og metallringen og rengjør glassdekslet.
3. **SKIFT UT** den gamle lyspæren med en 10 W, 12 V, G4, varmebestandig (for ovner) halogen pære.
4. **SETT PÅ Plass IGJEN RINGEN** og tetningene på glassdekslet.
5. **SETT PÅ Plass IGJEN MONTERINGEN** ved å skru den med urviserne.

Testdata for oppvarming

I SAMSVAR MED IEC 60350.

DEN INTERNASJONALE ELEKTROTEKNISKE KOMMISJONEN har utviklet en standard for å sammenlikne oppvarmingseffekten i ulike mikrobølgeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

Test	Ca. tid	Temperatur	Forvarmet ovn	Tilbehør
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	NEI	STEKE- & DRYPPEBRETT
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	JA	STEKE- & DRYPPEBRETT
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	NEI	RIST
8.5.2	65 - 70 min	160-170 °C	JA	RIST

Tekniske data

FORSYNINGSSPENNING	230 V/50 Hz
NOMINELL INNGANGSEFFEKT	1450 W
SIKRING	10 A
UTVENDIGE MÅL (HXBXD)	455 x 595 x 517
INNVEDIGE MÅL (HXBXD)	236 x 372 x 360

Innføring i "Chef Touch"

METODEN

"Chef Touch" representerer et tilberedningssystem for vakuumpakkede matvarer. Slike pakninger er laget av spesielle poser av plastmateriale som tåler spesifiserte varmebehandlinger.

Etter tilberedning, kan maten konsumeres eller avkjøles hurtig før oppbevaring ved kjøleskaps- eller frysertemperatur.

Maten serveres når den er tatt ut av pakningen som brukes til tilberedning, og dersom den forberedes for oppbevaring (i kjøleskap eller fryser) kan den senere varmes opp til serveringstemperatur.

Produktene som tilberedes med *Chef Touch* har bedre organoleptisk kvalitet og næringsverdi enn mat som tilberedes med tradisjonelle metoder. På grunn av denne metoden reduseres faktisk tap av næringsstoffer, væsker og flyktige aromaer. Med vakuumpakning tilberedes maten uten direkte kontakt med luften eller dampen, og dette reduserer eller eliminerer fullstendig:

- At flyktige aromatiske substanser fordamper,
- Fuktighetstap under tilberedningen, som forårsaker tap av næringsstoffer
- At det dannes oksiderte komponenter

Chef Touch er egnet for ulike typer mattilberedning, spesielt for å gjøre enkelte kjøtt-, fisk- og grønnsaksretter enda bedre.

MIKROORGANISMER OG MAT

Matvarer inneholder vanligvis ulike typer mikroorganismer.

Noen kan anses som "nyttige", fordi bidrar til at mattilberedningen blir bedre og ikke representerer noen risiko for konsumentene eller for oppbevaring av produktet.

For eksempel kjøtt, oster og vin har et individuelt bakterieinnhold, som bedrer og endrer "strukturen" i de fortløpende "modnings-" trinnene. I naturen forekommer andre typer mikroorganismer som kalles "patogener". Disse er skadelige for menneskers helse.

Slike mikroorganismer kan også forekomme i matvarer vi konsumerer, og kan komme i kontakt med matvarer i nærheten, fra kontaminasjon av mennesker eller fra selve råmaterialene.

Vakuumpakkede produkter, en nøkkelfaktor for *Chef Touch*, reduserer oksygenmengden som kommer i kontakt med maten, og dette hindrer at forskjellige mikrobielle former kan gro; samtidig danner det en ideell omgivelse for andre mikroorganismer, som kalles "anaerobe" og som kan leve og utbre seg uten oksygen.

Slike typer kan også være patogener, og derfor også skadelig for menneskers helse. Clostridium Botulinum er blant de mest kjente anaerobe patogener, og denne kan leve uten oksygen og produsere en spesielt giftig gift dersom produktet ikke lagres forskriftsmessig (dersom oppbevaringstider og temperaturer avviker fra det som anbefales).

Vakuumpakning eliminerer ikke mikroorganismer fullstendig og er derfor ikke alene egnet til å oppbevare maten ved romtemperatur.

Dersom du vil tilberede mat med *Chef Touch*, er det derfor alltid nødvendig å utføre tiltak for å sikre hygien og følge anvisningene som vises i bruksanvisningen, angående følgende aspekter:

- Bruk ferske råvarer og ingredienser;
- Bruk "**KitchenAid-vakuummaskinen**" og spesifiserte tilberedningspakker;
- Overhold minimum tilberedningstider, som angis av "**KitchenAid-dampovn**" og tabellene i bruksanvisningen;
- Konsumer maten direkte eller avkjøl den hurtig med "**KitchenAid-hurtigkjøler**"
- Overhold oppbevaringstider og temperaturer som angis i bruksanvisningen.

Slik bruker du "Chef Touch"-metoden

Tegningen under sammenfatter 3 forskjellige Chef Touch-driftsmoduser som er tilgjengelige:

- KitchenAid vakuumkanmer,
- KitchenAid blast chiller,
- KitchenAid dampovn.

"Chef Touch" kan brukes på forskjellige måter og tilpasses konsumentenes ønsker

A) Konsumere direkte etter tilberedning

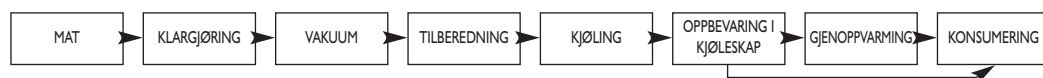
Anbefalt for all tilberedning med "Chef Touch" og er den beste måten å bruke denne tilberedningsmetoden på. Det inkluderer å forberede posen, tilberede og konsumere, uten å oppbevare maten ytterligere. Ideelt når du bruker "Chef Touch" to prepare a lunch or dinner during the course of the same day.



B) Oppbevare en kort periode (maks 48 timer)

Anbefales for mat som skal konsumeres etter avkjøling, eller for å varme opp retter som ble tilberedt en dag i forveien. Blast chiller reduserer temperaturen i maten hurtig.

Det inkluderer å klargjøre posen, tilberede, hurtigkjøle med "blast chill" til kjøleskapstemperatur og oppbevare i kjøleskapet (+4°C) i **maksimalt 48 timer** før konsumering.



C) Langvarig oppbevaring

Anbefales for deg som liker å tilberede retter på forhånd og spise dem senere, etter gjenoppvarming. Denne metoden kan brukes for alle typer matvarer som anbefales for "Chef Touch". Det inkluderer å klargjøre posen, tilberede, hurtigkjøle med "blast chill" til frysertemperatur og oppbevare i fryseren (-18°C)



Råstoffer og ingredienser

For å sikre at den gode kvaliteten på produkter opprettholdes, følg anvisningene under:

- Bruk kun produkter av høy kvalitet
- Bruk alltid ferske produkter, som ikke har vært fryst eller dypfryst, fordi sluttkvaliteten ellers reduseres betydelig

TILBEREDE PRODUKTER:

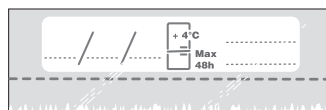
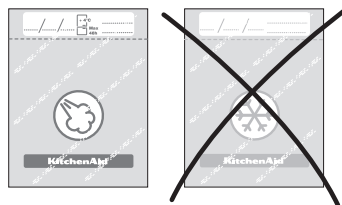
Når du tilbereder retter, overhold alltid de grunnleggende hygieniske reglene:

- Vask alltid hendene før du behandler mat og gjenta dette under tilberedningen.
- Påse at alle overflatene på kjøkkenet, redskaper og beholdere er nøye rengjort og hygieniske.
- Hold insekter og husdyr i god avstand fra maten og utenfor kjøkkenet.
- Vask alltid grønnsaker før tilberedning.
- Vi anbefaler å alltid ha rene arbeidsflater og/eller redskaper ved tilberedning av ulike typer produkter, og å vaske og desinfisere dem mellom hver bruk (f.eks. ikke bruk samme skjærebrett for å skjære kjøtt og grønnsaker).
- Vi anbefaler å alltid behandle maten hurtig og ikke la den ligge i romtemperatur for lenge under tilberedningen.

Kokeposer

Ved tilberedning med "Chef Touch", må de røde KA (KitchenAid)-posene brukes.

Det er smart å skrive dato og mattype på posen med blekk som ikke forsvinner, før du fyller posene.



Tilberedningsposer

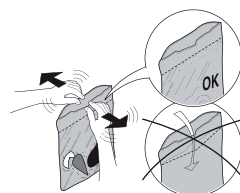
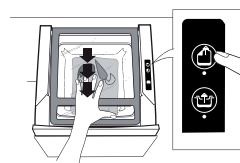
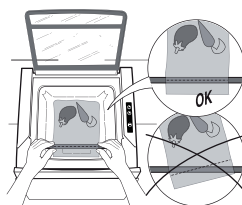
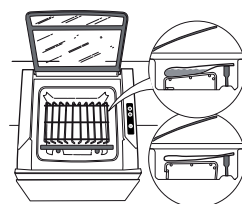
BRUK AV KITCHENAID VAKUUMPOSER

1. Dra skuffen ut så langt den går (det høres et klikk).
2. Slå på apparatet ved å trykke på den blå bryteren på høyre side.
3. Velg det KitchenAid vakuumposeformatet som passer best til størrelsen på matvaren (15x25 eller 20x20).
4. Åpne lokket og forsikre deg om at vakuumkanteret er tørt. Når matvaren legges i posen, må du passe på at posen rundt åpningen ikke blir våt eller tilsmusset, ellers kan forseglingen bli mislykket.
5. Plasser støtteristen i rommet på apparatet slik som vist på illustrasjonen, med posen midt på støtteristen; om nødvendig settes støtteristen litt på skrå, slik at maten ikke sklir ut under vakuumsyklusen. Hvis matvaren er stor, kan det være nødvendig å trekke ut støtteristen, slik at det blir mere plass i vakuumkanteret.
6. Plasser linjen på posen på linje med sveisestangen. Pass på at posen ikke har noen folder langs sveisestangen.
7. Lukk lokket og hold det nede mens du samtidig velger egnet posesyklus. Press lokket ned en kort stund. På denne måten vil lokket være lukket og i kontakt med tetningslisten under hele syklusen. Forseglingen er viktig for at det kan dannes vakuum i posen. Dette kan du se når forseglingen er tydelig og uten tegn på at den er brent. Pass alltid på at forseglingssømmen ligger oppå eller parallelt med den stiplede linjen på KitchenAid posene.

Kontroller videre at forseglingen er godt utført: Endene på posen skal ikke kunne åpnes når forseglingen er fullført. Hvis det ferdige resultatet ikke er tilfredsstillende, må man gjenta prosedyren med en ny pose.

VIKTIG For optimal kontroll av posene og maten i dem, skriv pakkedatoen og innholdet på den ledige plassen over tetningen.

VIKTIG Dersom du har gjentatt prosedyren flere ganger uten at resultatet er blitt tilfredsstillende, må du kontakte serviceavdelingen.



Beskrivelse av funksjonsfasene til apparatet

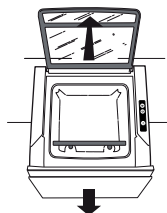
TENNING (åpning av skuffen i arbeidsstilling)

Åpne alltid skuffen helt, slik at du kan løfte glasslokket helt opp.

Slå på apparatet ved hjelp av den blå hovedbryteren som sitter foran til høyre på apparatet.

Betjeningspanel led-ene lyser og et kort lydsignal angir at maskinen er koblet inn.

Apparatet vil nå utføre en set-up syklus som tar ca. 2 sekunder; ikke trykk på noen knapper før oppsettet er fullført.




VAKUUMSYKLUS FOR POSER

Hver gang en syklus settes igang, vil det høres et kort lydsignal.

Syklopen vil automatisk fortsette på følgende måte:

- Luftens utstrømningsfase vil indikeres ved at funksjonstasten blinker. Denne fasen varer ca. 2 minutter og 30 sekunder.
- Vakuums- forseglingsfasen vil indikeres ved at indikatorlyset i funksjonstasten lyser uavbrutt. Denne fasen varer 9 sekunder. Deretter følger en avkjølingsfase som tar ca. 5 sekunder.
- Under den påfølgende tømme fasen vil alle indikatorlampene gå tilbake til sin opprinnelige tilstand. Avlastingsventilen vil være åpen i 20 sekunder. I løpet av dette tidsrommet er det ikke mulig å velge noen funksjon.
- Når trykket i vakuumkanmeret har avtatt, er det mulig å åpne lokket og ta ut den forseglede posen.
- Ved slutten av syklusen vil det høres et kort lydsignal som viser at apparatet er klart for en ny syklus.
- Syklusens totale varighet er på 3 minutter (inntil glasslokket på apparatet åpnes igjen)


VIKTIG Syklusen kan avbrytes før den er ferdig ved å trykke på knappen . I dette tilfellet vil ikke apparatet utføre forseglingen og trykket i vakuumkanmeret vil avlastes. Vent ca. 20 sekunder til du hører lydsignalet før du kan starte en ny syklus.

VAKUUMSYKLUS FOR KITCHENAID VAKUUMBOKSER

Hver gang en syklus settes igang, vil det høres et kort lydsignal.

Syklopen vil automatisk fortsette på følgende måte:

- Vakuums- fasen vil indikeres ved at indikatorlyset i tasten blinker. Denne fasen varer ca. 45 sekunder.
- Under den påfølgende tømme fasen vil alle indikatorlampene gå tilbake til sin opprinnelige tilstand. Avlastingsventilen vil være åpen i 20 sekunder. I løpet av dette tidsrommet er det ikke mulig å velge noen funksjon.
- Når vakuomet i kammeret er borte, er det mulig å åpne lokket og ta ut vakuumboksen.
- Ved slutten av syklusen vil det høres et kort lydsignal som viser at apparatet er klart for en ny syklus. Kammeret er ikke under vakuums, slik at boksen kan tas ut.
- Totalt varer syklusen ca. 1 minutt (til glasslokket på apparatet åpnes igjen)

VIKTIG Syklusen kan avbrytes før den er ferdig ved å trykke på knappen . Trykket i kammeret vil avta og glasslokket åpner seg. Vent ca. 20 sekunder til du hører lydsignalet før du kan starte en ny syklus.

For å sikre at produktet har best organoleptisk kvalitet og hindre at væsker fordampes under tilberedningen, anbefaler vi at du aldri utfører "sous-vide"-tilberedningen med pakninger som ikke har fullført vakuuminnpakningen fullstendig.

For å hindre at det dannes farlige mikroorganismer, må vakuumsprodukter tilberedes straks (Bruk fremgangsmåte A) eller hurtigkjøles med "blast chill" og oppbevares (Bruk fremgangsmåte B og C).

Ikke oppbevar vakuumpakket mat ved romtemperatur

Slik tilbereder du mat i dampovn

For tilberedning med "Chef Touch", følg anvisningene som vises på tegningen

- Åpne døren og sett risten på 2. rille
- Posisjoner pakningene som vist på figur (1, 2, 3, 4)
- Lukk døren
- Velg sous-vide-menyen
- Still inn tilberedningsprogram (se illustrasjonene i displayet)
- Velg referansekategori
- Still inn tilberedningstiden i forhold til angivelsene i de medfølgende tabellene
- Start tilberedningen
- Etter tilberedning (signaliseres av et lydsignal), ta produktet ut av ovnen

Det høres et lydsignal dersom døren åpnes før minimum tilberedningstid er nådd og følgende melding vises i displayet: "Tilberedningen er ikke ferdig, lukk døren" (cooking is not complete, close the door)

Meldingen vises på skjermen hver gang minimum tilberedningsyklus ikke er ferdig.

Vi anbefaler at du ikke spiser mat som ikke har fullført minimum tilberedningstid, fordi alle bakteriene kanskje ikke er blitt fjernet tilstrekkelig.

Vi anbefaler alltid å kontrollere matens stekegrad før konsumering.

Når tilberedningen er ferdig høres et lydsignal

Meldingen "Tilberedningen er ferdig, konsumer produktet eller hurtigkjøl og lagre det" (Cooking completed, consume product or blast chill and store) vises i displayet.

Displayvisningen kan avsluttes ved å trykke på "Ok"-knappen.

Når produktet er tilberedet, må det spises eller hurtigkjøles

Når tilberedningen er ferdig, vær forsiktig når du tar pakningen ut av ovnen fordi den kan være meget varm. Vi anbefaler at du alltid bruker egnede hansker / grytekluter når du tar ut pakningen

BRUDD PÅ PAKNINGEN

Dersom posen er åpen ved slutten av tilberedningen, gå frem som følger:

- Ta posen ut av ovnen
- Posen kan være varm, og det kan lekke væske ut av den
- Ta maten ut av posen

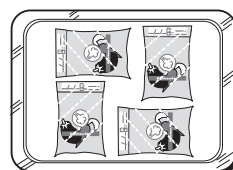
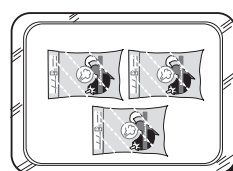
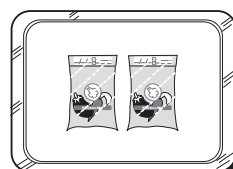
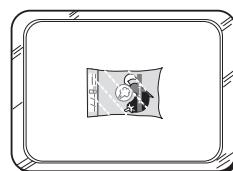
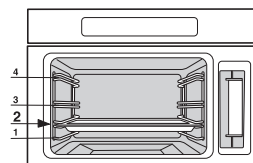
Dersom tilberedningsyklusen er ferdig kan maten spises, men den organoleptiske kvaliteten er ikke garantert.

Dersom tilberedningsyklusen ikke er ferdig, men er over innstilt minimumstid, anbefaler vi å fortsette tilberedningen ved å ta maten ut av pakningen og fullføre tilberedningen på tradisjonell måte (se over).

STRØMBRUDD

Dersom displayet viser en blinkende klokke under "sous-vide"-tilberedning, har det oppstått et strømbrydd under prosessen.

Dersom dette hender, anbefaler vi å ta maten ut av posen og fullføre tilberedningen på tradisjonell måte (se over)



Slik bruker du hurtigkjøleren

Husk å alltid bruke produkter som er merket med KitchenAid.

Vi anbefaler å tørke matens overflate med papir eller en kjøkkenklut før du plasserer den i kjøleren.

Dette anbefales for å begrense dannelsen av kondensvann under kjølesyklusen og å hindre at det danner seg is på veggene som påvirker kjøleeffekten negativt.

For å hurtigkjøle pakninger, følg anvisningene på tegningen:

1. Åpne døren og plasser risten på midtre rille
2. Posisjoner pakningene som vist på figur (1, 2, 3, 4)
3. Velg mellom følgende sykluser:
 - Hurtigkjøling, tidsinnstilling
 - Hurtig innfrysing, tidsinnstillingVelg en tid på 2 timer for hurtig kjølesyklus og 4 timer for hurtig frysesyklus
4. Påse at apparatets dør er lukket skikkelig; trykk på START/STOPP-knappen for å starte respektiv syklus.
5. Når syklusen er ferdig høres et lydsignal og symbolene blinker i displayet.
6. Ta maten ut av kammeret og og gå videre med oppbevaring
7. Lukk døren til apparatet igjen og trykk på START/STOPP-knappen. Betjeningspanelet slås av automatisk innen 3 minutter og fordøren lukkes automatisk.

Dersom pakningen er varm eller lunken når kjølesyklusen er ferdig, er det sannsynligvis innstilt feil driftssyklus. I dette tilfellet følger du disse anvisningene:

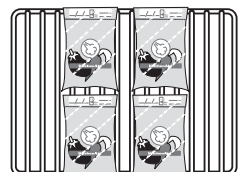
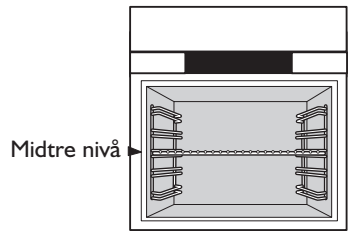
Kast produktet uten å spise det, selv om det er stekt, fordi matens mikrobiologiske sammensetning i pakningen kan være forandret.

Dersom feilen ikke kan være forårsaket av feil syklusinnstilling, kontakt kundeservice.

STRØMBRUDD

Dersom det oppstår strømbrytning, vises ingen melding i displayet

Dersom det har oppstått et strømbrytning anbefaler vi å kaste maten



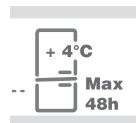
Angivelser til oppbevaring av pakningene i et kjøleskap/en fryser

Vær alltid forsiktig når du oppbevarer posene, slik at ikke emballasjen skades under oppbevaringen.

Pakningene må lagres ved en temperatur på 4°C i et kjøleskap og -18°C i en fryser. Det er best å referere til bruksanvisningene for apparatet for informasjon om den beste oppbevaringsplassen og for å overholde eventuelle ytterligere målinger.

Pakningene holder seg ved en kjøleskapstemperatur i maksimalt 48 timer, og dersom denne tiden overskrides må de kastes.

Produkter som legges i kjøleskapet kan ikke fryses inn senere.



STRØMBRUDD

Dersom det oppstår strømbrytning under oppbevaring av produkter med "Chef Touch", må produktene kastes.

Slik bruker du dampovnen for oppvarming

For å varme opp, følg anvisningene under "Slik tilbereder du mat i dampovn".

Når tilberedningen er ferdig høres et lydsignal

Når tilberedningen er ferdig, vær forsiktig når du tar pakningen ut av ovnen fordi den kan være meget varm. Vi anbefaler å alltid bruke egnede hansker / grytekluter når du tar ut pakningen.

BRUDD PÅ PAKNINGEN

Dersom pakningen er åpen ved slutten av tilberedningen, gå frem som følger:

- Ta pakningen ut av ovnen
- Pakningen er meget varm og det kan lekke væske ut av hullet
- Ta maten ut av posen

Dersom stekesyklusen er ferdig kan maten spises, men den organoleptiske kvaliteten er ikke garantert. Hvis nødvendig, fullfør oppvarmingen med tradisjonell tilberedningsmetode

STRØMBRUDD

Dersom displayet viser en blinkende klokke, har det oppstått strømbrudd.

Dersom dette skjer, anbefaler vi å ta maten ut av posen og fullføre tilberedningen på tradisjonell måte.

ÅPNE PAKNINGEN ETTER TILBEREDNING ELLER OPPVARMING

Ta alltid hensyn til posens temperatur, fordi den kan være meget varm. Vi anbefaler å alltid bruke egnede hansker / grytekluter når du berører pakningen

Det er smart å holde pakningen etter de øvre bremmene når du tar den ut av ovnen

Legg pakningen på et flatt underlag

For å sikre at pakningen står riktig, kan du også legge den i en tom beholder, på den måten at bremmen som skal skjæres av vender oppover.

Skjær like under den stiplede/sammenhengende tetningsstripen på pakken

Kasser overflødig væske og hell resten av posens innhold i en beholder eller på en tallerken for servering.

Produktet skal helst ikke oppbevares i romtemperatur i for lang tid før den spises, slik at dens organoleptiske kvaliteter ikke forderves.

Når du har tatt maten ut av pakningen, skal produktet ikke vakuumpakkes på nytt.

Tilberedningstabell

Intervallene for steketider i tabellen gjelder ikke for mat. Vi anbefaler at du alltid tilbereder fersk mat utifra kjøleskapstemperatur.

Sous Vide-poser må kun tilberedes og gjenoppvarmes med Sous Vide-sykluser, som angitt i tabellen under, ved å ta hensyn til passende tilberedningssyklus.

KATEGORI	STØRRELSE/PORSJON/ BESKRIVELSE	TILBEREDNINGSSYKLUS	TILBEREDNINGSTID (min)	HEATING TIME (from refrigerated state) (min)	OPPVARMINGSTID (fra kjøleskapstemperatur) (min)
Fisk	Glattthai / sverdfisk	Fisk (filleter eller koteletter)	45-55	10-20	20-30
	Sjøtunge / steinbitt (filleter)	Fisk (filleter eller koteletter)	45-50	10-20	25-35
	Laks (kotelett)	Fisk (filleter eller koteletter)	40-45	25-35	35-45
	Brasme / sjøbrasme	Fisk (filleter eller koteletter)	40-45	10-20	50-60
	Uer/abbor/gurnard (hel)	Fisk (filleter eller koteletter)	45-50	10-20	50-60
	Uer/abbor/gurnard (fillet)	Fisk (filleter eller koteletter)	40-45	10-20	20-30
	Kamelbars/hamachi/ John Dory/rødmulle (fillet eller kotelett)	Fisk (filleter eller koteletter)	40-45	10-20	50-60
	Breiflabb	Fisk (filleter eller koteletter)	40-45	10-20	50-60
	Scorpionfisk / torsk (kotelett eller fillet)	Fisk (filleter eller koteletter)	45-50	10-20	50-60
Havdyr	Blekksprut (hel eller i stykker)	Havdyr	55-60	5-15	15-25
	Kalamaris (hel eller i biter)	Havdyr	60-70	5-15	15-25
	Tiarmed blekksprut (hel eller i biter)	Havdyr	60-70	5-15	15-25
	Åttearmet blekksprut (hel eller i biter)	Havdyr	70-80	10-20	20-30
	Blekksprut (hel eller i biter)	Havdyr	100-120	10-20	20-30
Skalldyr	Reke/kongereke (uten skall)	Skalldyr	28-30	10-20	20-30
	Tigerreke (uten skall)	Skalldyr	28-30	10-20	20-30
	Rekehaler (uten skall)	Skalldyr	28-30	10-20	20-30
Salte sauser	Ostefonduer	Salte sauser	40-50	10-20	15-25
	"Fløtebasert" saus	Salte sauser	35-40	10-20	15-25
	"Fersk tomat"-basis	Salte sauser	35-40	10-20	15-25

Tilberedningstabell

KATEGORI	STØRRELSE/PORSJON/ BESKRIVELSE	TILBEREDNINGSSYKLUS	TILBEREDNINGSTID (min)	OPPVARMINGSTID (fra kjøleskapstemperatur) (min)	OPPVARMINGSTID (fra frossen) (min)
Lam	Kjøttstuing	Kjøtt (koteletter eller biter)	45-50	15-25	40-50
	Kam	Kjøtt (hel stek)	80-85	20-30	30-40
Svin	Skank (hel eller uten bein)	Kjøtt (koteletter eller biter)	220-240	25-35	40-50
	Baconskiver	Kjøtt (koteletter eller biter)	70-80	10-20	15-20
	Bacon (hel)	Kjøtt (hel stek)	100-120	60-70	85-90
	Fillet (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	45-55	80-90
	Lår (hel eller stek uten bein)	Kjøtt (hel stek)	90-100	45-55	85-90
	Skulder (hel)	Kjøtt (hel stek)	95-105	50-60	100-110
	Stek uten bein (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	55-65	80-90
Kalv	Osso buco	Kjøtt (koteletter eller biter)	220-240	15-25	25-35
	Biffstuing	Kjøtt (koteletter eller biter)	220-240	15-25	80-90
	Roastbiff (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	35-45	75-85
	Fillet (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	50-60	85-95
	Skinke (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-90	45-55	75-85
Kalv	Skank (uten bein)	Kjøtt (koteletter eller biter)	220-240	25-35	40-50
	Osso buco	Kjøtt (koteletter eller biter)	220-240	15-25	25-35
	Kamstek uten bein	Kjøtt (koteletter eller biter)	45-50	15-25	25-35
	Stek uten bein (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	55-65	85-95
	Kalvestuing	Kjøtt (koteletter eller biter)	220-240	20-30	40-50
	Fillet (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	45-55	75-85
	Skinke (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	70-80	85-95
Kylling	Lår (hel)	Fjærkre	55-65	15-25	40-50
	Bryst (hel eller halv)	Fjærkre	50-60	15-25	70-80
Kalkun	Lår (hel eller uten bein)	Fjærkre	80-90	30-40	75-85
	Bryst (del)	Fjærkre	60-70	40-50	75-85

Tilberedningstabell

KATEGORI	STØRRELSE/PORSJON/ BESKRIVELSE	TILBEREDNINGSSYK LUS	TILBEREDNINGSTID (min)	OPPVARMINGSTID (fra kjøleskapstemperatur) (min)	OPPVARMINGSTID (fra frossen) (min)
Grønnsaker	Blomkål (biter eller skiver) / brokkoli (hel)	Grønnsaker	35-45	20-30	40-50
	Zucchini (hel)	Grønnsaker	35-38	15-25	40-50
	Potet (biter)	Grønnsaker	40-50	20-30	40-50
	Paprika (halv eller i biter)	Grønnsaker	35-40	10-20	35-45
	Løk (hel eller firedelt)	Grønnsaker	35-40	10-20	20-30
	Gulrot (hel)	Grønnsaker	35-38	7-20	20-30
	Purre (i biter)	Grønnsaker	35-38	10-20	20-30
	Reddiker / endive	Grønnsaker	35-38	10-20	15-25
	Rødbeter (hel eller i biter)	Grønnsaker	35-38	15-25	20-30
	Artisjokker (halve, torneløs)	Grønnsaker	35-40	7-20	15-25
	Søtfennikel (hel eller firedelt)	Grønnsaker	35-40	15-25	40-50
	Asparages (hel)	Grønnsaker	35-38	5-15	15-25
Sopp	Champingjonger / steinsopp (hel eller i biter)	Grønnsaker	35-40	10-20	25-35
	Honningsopp/kantareller (hel)	Grønnsaker	35-38	10-20	25-35
Frukt	Epler/pærer (hel)	Frukt	30-35	15-25	30-40
	Epler/pærer (biter)	Frukt	25-30	10-20	20-30
	Bjørnebær/bringebær (hel, fersk)	Frukt	25-28	10-20	20-30
	Ananas (skiver)	Frukt	30-35	10-20	20-30
	Plummer (hele)	Frukt	25-30	10-20	20-30
Søte sauser	Sjokoladebasis	Søte sauser	35-45	5-15	10-20
	Sjokolade- og mascarponebasis	Søte sauser	35-45	5-15	10-20
	Sjokolade- og fløtebasis	Søte sauser	35-40	5-15	10-20

Tips til steking og tilberedning

TILBEREDE OG STEKE KJØTT

KJØTT (HEL STEK):

- Det anbefales å skjære kjøttet i like store biter før steking.
- Kjøtt kan stekes i posen uten å tilsette andre ingredienser, eller salt og krydder som tradisjonelt tilsettes til slutt.
- Etter vakuumbaking, kan kjøttstykket tas ut av posen og brunes i en panne på tradisjonell måte i få minutter.
- Noen kjøttstykker, som "roastbiff" kan konsumeres ved kjøleskapstemperatur. Skjær kjøttet med en skjæremaskin mens det er kaldt og garner det etter ønske (olje og pepper eller passende sauser).
- Noen kjøttstykker, som "lam/kalvekam" kan også kokes med bein. Vær spesielt forsiktig under tilberedningen, slik at ikke beinet stikker hull i posen.

GRYTERETTER:

- For å oppnå best kvalitet, bruk alltid kjøttstykker som er egnet for gryteretter.
- Bruk kjøttstykker på 3 cm hver.

Grunnopskrift:

Det følgende er en enkel veiledning og en grunnopskrift for alle typer gryteretter:

250g kjøtt

30g gulrøtter (i skiver)

50g poteter (i terninger)

80g tomat

Salt og krydder for smaken

KJØTT (STEKER):

- Steker (kam, osso buco) kan forberedes og stekes med tørr eller våt tilberedning (tilsett 80 - 100 g tomat per pose), etter ønske. Dersom du tilbereder magert kjøtt, anbefaler vi å tilsette kokevæske i posen.
- Stekens tykkelse er avgjørende for tilberedningsresultatet. Dersom du tilbereder fett kjøtt som bacon, kan skivene være opp til 2 cm tykke.

KNOKER:

- Det anbefales å tilberede kjøtt uten bein, for å unngå at posen blir ødelagt.
- Dersom du tilbereder en stor knoke (kalv), er det sannsynligvis nødvendig å fordele kjøttet i flere poser når du har separert kjøttet fra beinet og skåret stykkene i biter.

FJÆRKRE:

- Kyllingbryst kan tilberedes hel, i stykker eller skiver. Uansett størrelse, kan du bruke både tørr eller våt tilberedning etter ønske. Du kan også fylle brystet etter ønske ved å lage en lomme (skinke, ost og bladsalat).
- Lår kan tilberedes med eller uten bein. Påse at beinene ikke stikker ut på kantene for å unngå at du skader posen.
- Etter vakuumbaking og når du har tatt maten ut av posen, kan kjøttstykket brunes eller grilles i en panne i få minutter på tradisjonell måte.

TILBEREDE OG KOKE FISK

FILETER ELLER SKIVER:

- Det anbefales å tilberede fiskefileter eller skiver med tørr tilberedning, eller med lite krydder.
- Når du vakuumbaker fileter, velg biter med riktig konsistens (300/400g eller mer) for å oppnå best resultat.
- Etter vakuumbaking og når du har tatt maten ut av posen, kan fisken brunes eller grilles i en panne i få minutter på tradisjonell måte.

FISK (HEL):

- Sløy og rens hele fisken nøye før tilberedning.
- Fjern fiskehodet og halen dersom posen ikke er stor nok for hele fisken.
- Tilbered fisken med tørr tilberedning eller tilsett kokevæske (f.eks. olje, krem, saus) etter personlig smak.
- Etter vakuumbaking og når du har tatt maten ut av posen, kan fisken brunes eller grilles i en panne i få minutter på tradisjonell måte.

HAVDYR:

- Rengjør hele havdyr nøye, ved å sløye dem og fjerne skall og rusk før tilberedning.
- Det anbefales å skjære opp større havdyr som blekksprut. De kan tilberedes med tørt eller vått (tomat, krydder, sauser), etter personlig smak.
- Etter vakuumbaking og når du har tatt maten ut av posen, kan havdyrene brunes eller grilles i en panne i få minutter på tradisjonell måte.
- Noen deler, som "blekksprut i skiver eller tiarmet blekksprut-ringer" kan konsumeres ved kjøleskapstemperatur, med poteter, salat eller andre grønnsaker etter ønske.

SKALLDYR:

- Sløy og rens hele skalldyret nøye før tilberedning.
- Det anbefales å tilberede skalldyr uten skall for å unngå at du skader posen.
- Skalldyr kan tilberedes med tørr eller våt (70 - 90 g vann per pose) tilberedning etter ønske.

Tips til steking og tilberedning

- For å oppnå best resultat, velg reker, kongereker (eller tigerreker) på 8 til 13 cm.
- Etter vakuumbaking og når du har tatt maten ut av posen, kan skalldyrene brunes eller grilles i en panne i få minutter på tradisjonell måte.

TILBEREDE OG KOKE PASSENDE SAUSER:

SALTE SAUSER:

- Salte sauser serveres som supplement til hovedretten eller som egen rett som spises med skje.

Grunnopskrift:

Det følgende er en enkel veiledning og en grunnopskrift for mange salte sauser:

Ostefonduer:

70g pecorino
70g gorgonzola
70g taleggio
70g saus

I tillegg til ostetyperne som er nevnt over kan du for eksempel bruke muggost, fersk eller moden ost, i forhold til personlig smak.

"Fløtebasert saus" med grønnsaker:

100g saus
70g annen ost
50 - 100g grønnsaker i terninger (zucchini) eller reddiker i strimler

"Fløtebasert saus" med fisk:

70g saus
110g røkelaks

"Fersk tomatbasis" med grønnsaker

170g ferske tomater
15g løk
60g aubergine
70g zucchini
40g pepper
15g olje

"Fersk tomatbasis" med fisk

300g ferske tomater
80g tunfisk i olje
20g løk
30g olje

TILBEREDE OG STEKE GRØNNSAKER OG SOPP:

GRØNNSAKER eller HELE SOPPER:

- Noen grønnsaker skal helst kokes hele : zucchini, gulrøtter, rødbeter, asparages. For å oppnå best tilberedningsresultat, velg gulrøtter og zucchini med en diameter på minst 3 cm.

GRØNNSAKER eller SOPPSKIVER:

- Det er mulig å tilberede alle typer grønnsaker i mindre deler. Skjær grønnsakene i biter i forhold til grønnsakenes eller soppenes størrelse, og i forhold til hvordan de er plassert i posen.
- 50 - 100g vann kan tilsettes i posen etter ønske. Når tilberedningssyklusen er ferdig, kan posens innhold blandes og serveres som "fløtebasert grønnsakssuppe".

TILBEREDE OG KOKE/STEKE FRUKT:

FRUKT (HEL OG I BITER):

- Det er mulig å tilberede alle typer frukt i biter. Skjær opp frukten i forhold til fruktens størrelse og i forhold til plasseringen i posen.
- Noen frukttyper kan også tilberedes hele (epler, pærer).
- Når tilberedningssyklusen er ferdig, kan posens innhold blandes og serveres som "fruktpurre".

TILBEREDE SØTE FLØTESAUER:

SØTE SAUSER:

- Søte sauser kan brukes til å garnere desserter eller kan serveres som egen dessert som spises med skje.

Grunnopskrift:

Det følgende er en enkel veiledning og en grunnopskrift for mange søte sauser:

Sjokolade /fløte- og sjokoladebasert saus:

150g sjokolade i småbiter (200g dersom du ikke vil lage saus)
90g saus

Basis for sjokolade og mascarpone:

100g sjokolade i småbiter
250g mascarpone

Når tilberedningsprosessen er ferdig, elter du posen for å blande ingrediensene
Kjekssmuler, hasselnøtter (hele eller knust) og frukt kan tilsettes når tilberedningssyklusen er ferdig.

Feilsøkingstabell

Apparatet virker ikke

- Døren er skikkelig lukket.
- Kontroller sikringene og påse at apparatet har strøm.
- Kontroller at apparatet has god ventilasjon. Vent i 10 minutter, og prøv deretter å starte apparatet en gang til.
- Åpne og lukk døren før du prøver igjen.
- Koble apparatet fra strømmettet. Vent 10 minutter før du kobler den til igjen og forsøker på nytt.

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke

Hvis displayet viser bokstaven “F” etterfulgt av et tall, kontakt nærmeste kundeservice.

I dette tilfellet må du oppgi tallet etter “F”.

Kundeservice

Før du kontakter serviceavdelingen

1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene i “Feilsøkingstabellen”.
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet er løst.

Hvis kontrollene over er utført og feilen fremdeles vises, ta kontakt med nærmeste kundeservice.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig ovnstype og -modell;
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet “Service” på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen).

SERVICE 0000 000 00000



Servicenummeret er også angitt i garantiheftet.

- din fullstendige adresse;
- ditt telefonnummer.

MERK: hvis apparatet trenger reparasjon, vennligst kontakt en autorisert **kundeservice** (for å garantere at det brukes originale reservedeler, og at reparasjonen utføres forskriftsmessig).



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
06/15

400010794202

