

Midi Combi
38 cm
Microwave
Kvik guide

DA

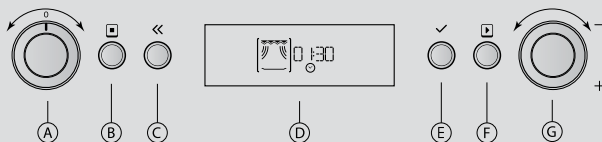
“ Måden at tilberede
maden på, er en usynlig
ingrediens.
De forvandler inspiration
til følelser og forvandler
følelser til et mesterstykke.
Det handler om kunstværk,
det er derfor vi tager
det så seriøst. ”

Tak for at vælge

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Før du anvender den nye ovn, bør du læse alle sikkerhedsforskrifterne i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu

Betjeningspanel



- A. Multifunktionsknop:** til markering af de forskellige funktioner.
- B. Stopknop:** til at forlade funktionerne og gemme indstillingernes ændringer.
- C. Returknop:** til at vende tilbage til den foregående funktion.
- D. Display**
- E. OK-knap:** til bekræftelse af den markerede funktion/indstilling.
- F. Startknop:** til start af tilberedning, opvarmning eller optøning.
- G. Kontrolknop:** til indstilling af funktionerne.

Godt i gang og daglig brug af ovnen



Den **første gang du tænder for** din nye ovn, er det nødvendigt at indstille **uret**. Ovnens låge skal stå åben, mens man indstiller uret, og handlingen skal fuldføres inden for 5 minutter. Drej på *Multifunktionsknappen*, indtil SETTINGS vises, drej herefter *Kontrolknappen* over på CLOCK og tryk på *OK knappen*, for at bekræfte. Drej på *Kontrolknappen*, for at indstille timetallet og tryk herefter på *OK-knappen*, for at bekræfte. Følg den samme procedure, for at indstille minutterne. Tryk på *OK-knappen*, når klokkeslættet er indstillet korrekt, for at bekræfte.

DAGLIG BRUG AF OVNE

Tænding af ovnen og valg af en funktion

1. Drej på *Multifunktionsknappen*, for at gennemse hovedmenuen.
2. Drej på *Kontrolknappen*, for at vælge den ønskede funktion i de forskellige undermenuer, og tryk så på *OK-knappen*, for at bekræfte.
3. Drej på *Kontrolknappen*, for at justere indstillingerne, og tryk så på *OK-knappen*, for at bekræfte.
4. Tryk på *Startknappen*, for at begynde at bruge din ovn.

Under tilberedningscyklussen

Det er muligt at forlænge tilberedningens varighed med 30 sekunder ad gangen, ved at trykke på *Startknappen*, eller du kan dreje på *Kontrolknappen*, for at forlænge eller afkorte tilberedningens varighed. Tryk herefter på *OK-knappen*, for at bekræfte.

Indhent venligst flere detaljer i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Traditionelle funktioner

- **Jet Start:** Væskeholdige retter, suppe, kaffe eller te.
- **Crisp:** Pizza eller andre bløde retter med dej, æg, skinke, pølser og hamburgere.
- **Grill:** Grillede sandwich, bøf eller til bruning af mad.
- **Grill + mikrobølger:** Lasagne, fjerkræ, fisk og gratinering af kartofler.
- **Hurtig forvarme:** Tom mikroovn.
- **Varmluft:** Dessert, soufflé, fjerkræ og stege.
- **Varmluft Kombi:** Stege, fjerkræ, fisk, kartofler, frosne retter, dessert.

Specialfunktion og automatiske funktioner

- **Manuel optøning:** Til optøning af frosne fødevarer, indpakket i plastik, store kødstykker, kogte fødevarer, gryderetter og kødsovs. Vælg effektniveauet på 160°C og drej maden halvvejs gennem optøningscyklussen.
- **Jet Defrost:** Til optøning af fødevarer med en nettovægt på mellem 100 g og 2,5 kg.
- **Auto-opvarmning:** Til opvarmning af frosne fødevarer eller færdiglavede retter lige fra køleskabet.
- **Auto-crisp:** Til genopvarmning af frosne fødevarer til serveringstemperatur.
- **Auto Cook:** Denne funktion bør **udelukkende** anvendes til tilberedning af bagte kartofler, popcorn og grønsager (friske, frosne, på dåse).

Bemærk: Det er bedst ikke at bruge redskaber af plastik, papir eller træ til grill-funktionen.

Indhent venligst yderligere oplysninger om funktionerne og tilberedning af de **forskellige fødevarer** i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu

Tilbehør

Sørg for, at de anvendte redskaber er egnet til mikrobølger.

Det er vigtigt, at maden og tilbehøret ikke kommer i berøring med ovnens indre vægge, dette gælder især for tilbehør af metal, som vil kunne medføre, at der forekommer gnister og beskadige ovnen.

Brug af følgende udstyr kræver særlig opmærksomhed:

- **Glasdrejetallerken og drejekryds:** Dette tilbehør kan anvendes til alle tilberedningsmetoderne. Der må helst ikke anbringes andre redskaber direkte på dette drejekryds.
- **Risten:** Alle grillfunktionerne kan anvendes med den høje rist. Placér madvaren på den lave rist ved tilberedning med VARMLUFT.
- **Crisp-pande:** Anbring maden direkte på Crisp-tallerkenen. Det er bedst at unlade at lægge redskaber på crisp-panden.
- **Låg:** Låget kan placeres oven på beholdere under tilberedning og opvarmning med MIKROBØLGEFUNKTIONEN.

Indhent venligst yderligere oplysninger om **korrekt brug af tilbehøret** i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Rengøring

Kontrollér at apparatet er kølet af, og kobl det fra ledningsnettet, før det rengøres. Brug af damprengøringsudstyr, ståluldssvampe, ridsende klude og ætsende rengøringsmidler, som vil kunne beskadige apparatet, bør undgås.

Det anbefales at alt tilbehøret vaskes i opvaskemaskinen.

Der står detaljerede oplysninger til rådighed i Brugsanvisningen og på www.kitchenaid.eu.

Fejlfinding

Hvis der opstår problemer med at betjene ovnen:

1. Kontrollér, at drejekrydset er anbragt korrekt;
2. Kontrollér, at lågen er blevet lukket korrekt;
3. Kontrollér sikringerne;
4. Kontrollér, at der er elektrisk strøm, og at ovnen er forbundet korrekt til ledningsnettet;
5. Kontrollér, at ovnen har tilstrækkelig ventilation;
6. Vent 10 minutter, og forsøg at starte ovnen igen; åbn og luk ovnens låge, før den tændes igen;
7. Hvis der står et "F" efterfulgt af en fejlkode på displayet, skal du kontakte det nærmeste servicecenter.

Det vil være nødvendigt, at oplyse teknikeren om de følgende oplysninger: ovnens type og model, Assistancekoden (den er synlig for når ovnens låge står åben og sidder på den indre kant i højre side) og fejlkoden, som vises på displayet. Disse oplysninger sætter teknikeren i stand til straks at finde frem til den påkrævede indgrebstype.

Hvis ovnen har behov for reparation, vil vi anbefale, at dette gøres af et autoriseret teknisk servicecenter.

Venligst referer til vores hjemmeside for fuldstændige brugerinstruktioner. Som tillæg, kan du også finde en masse yderligere information omkring dit produkt, herunder inspirerende opskrifter skabt og testet af vores brand ambassadør eller den nærmeste KitchenAid kokkeskole.
www.kitchenaid.eu