

Brukerveiledning

KitchenAid

Sikkerhetsinstrukser	5
Beskytte miljøet	8
Eco Design Erklæring	8
Montering av apparatet	9
Før tilkopling	9
Etter tilkopling	9
Før første gangs bruk	9
Tilbehør	10
Plassering av termometeret	11
Apparatets funksjoner	12
Kontrollpanel	12
Tastelås	13
Meldinger	13
Snarveier	14
Kjøkkentimer	15
Endre innstillinger	16
Språk	16
Klokkeinnstilling	17
Lysstyrke	17
Volum	18
Øko	18
Kalibrering	19
Spesialiteter	20
Heving av deig	20
Damprengjøring	21
Avkalkning	22
Tømming	23
Desinfeksjon	23
Yoghurt	24
Konservering	25
Sous vide	26
Gjenoppvarme	27
Tilberedning	27
Damp tining	28
Gjenoppvarme	29
Manuell	30
Damp	31
Varmluft + damp	33
Varmluft	34
Med modus	36
Vedlikehold & renhold	37
Data for testing av effektiviteten ved oppvarming	39
Tekniske data	39
Innføring i "Chef touch"	40
Hvordan benytte "Chef touch" metoden	41
Tilberedningsposene	42

Forberede poser	42
Indikasjoner for bruk av apparatet	43
Slik tilbereder du mat i dampovn	44
Slik bruker du hurtigkjøleren	45
Instrukser for oppbevaring av pakninger i kjøleskapet/fryseren	45
Slik bruker du dampovnen for oppvarming	46
Steketabell	47
Tips til steking og tilberedning	50
Feilsøkingliste	52
Kundeservice	52

SIKKERHETSREGLER

VIKTIG: MÅ LESES OG RESPEKTERES
Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet.

Ta vare på de for fremtidig referanse. Disse anvisningene og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlatelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

SIKKERHETSADVARSLER

Babyer (0-3 år) og små barn (3-8 år) skal holdes på avstand fra apparatet så sant de ikke er under konstant oppsyn.

Barn på 8 år og oppover og personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk: Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

ADVARSEL: Unngå å berøre varmeelementer eller indre overflate - fare for forbrenning.

La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat.

Hvis apparatet er egnet for temperaturbruk, bare bruke en temperaturføler anbefalt for denne ovnen.

Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt.

Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid ekstra påpasselig når du koker mat i fett eller olje eller når du tilfører alkohol (f.eks. rom, konjakk, vin) - brannfare.

Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.

Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren og vente til all den varme luften eller dampen gradvis har fått slippe ut. Ikke blokker ventilene for varm luft på forsiden av ovnen.

TILLATT BRUK

FORSIKTIG: Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av et eksternt tidsur eller separat system for fjernkontroll.

Dette apparatet er utelukkende egnet for hjemmebruk, ikke profesjonell bruk.

Bruk ikke apparatet utendørs. Ikke oppbevar eksplosive eller brennbare stoffer, som spraybokser, og ikke plasser eller bruk bensin eller andre brennbare materialer i eller i nærheten av apparatet:

Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann. Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

MONTERING

Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer. Bruk vernehansker for å pakke ut og installere apparatet.

Installasjon og reparasjoner må utføres av en kvalifisert elektriker i samsvar med produsentens anvisninger og lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.

Barn må ikke utføre installasjonen. Hold barn på avstand under installasjonen. Hold emballasjematerial (plastposer, deler i polystyren osv.) utenfor barnas rekkevidde, under og etter installasjonen.

Pakk ut apparatet og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen. Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon blir utført. Pass på at apparatet ikke skader strømledningen under montering. Bare aktivere apparatene når installasjonen er fullført.

Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon. Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før ovnen settes på plass i møbelet og fjern alt spon og sagflis. Ikke blokker minimums gapet mellom benkeplaten og overkanten

av ovnen.

Må kun fjernes fra emballasjen i polystyrenskum rett før installasjon. Ikke installer apparatet bak en dekorativ dør - Fare for brann.

ELEKTRISKE ADVARSLER

For at installasjonen skal oppfylle gjeldende sikkerhetsforskrifter, er en all-polet bryter med minimum kontaktåpning på 3 mm påkrevd og apparatet må jordes.

Skift ut en ødelagt strømkabel med en av samme slag. Strømledningen må kun skiftes ut av en kvalifisert tekniker etter produsentens anvisninger og i henhold til gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Ta kontakt med en godkjent Ettersalgsservice.

Det må være mulig å koble apparatet fra strømmen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over stikkkontakten i henhold til nasjonale sikkerhetsforskrifter om elektrisitet.

Typeskiltet sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes). Ta kontakt med et godkjent service-senter dersom strømledningen må skiftes ut.

Kontakt en kvalifisert tekniker dersom støpslet ikke passer til stikkkontakten i boligen din.

Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet. Ikke dra i strømledningen.

Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere.

Ikke bruk dette apparatet dersom strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som

det skal, eller dersom det er blitt skadet eller har falt ned. Hold ledningen borte fra varme overflater. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet barføtt.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Bruk aldri damprengjøringsutstyr.

ADVARSEL: Pass på at apparatet er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt. Bruk ikke skuremidler eller skarpe skrape redskaper av metall for å rengjøre glasset i apparatet, siden disse kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.

Bruk vernehansker for rengjøring og vedlikehold.

Apparatet må alltid frakobles strømnettet før vedlikehold blir utført.

Påse at apparatet har kjølt seg ned før du utfører rengjøring eller vedlikehold.

Beskytte miljøet

AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL

Emballasjen består av 100 % resirkulerbart materiale og er merket med

resirkuleringssymbolet . De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

AVHENDING AV BRUKTE

HUSHOLDNINGSAPPARATER

Før avfallsbehandling må fryseren ødelegges ved å kutte av strømledningen og demontere dører og hyller (hvis installert) slik at barn ikke blir sittende fast ved et uhell.

Husholdningsapparatet er fremstilt av material

som kan resirkuleres  eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling.

For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE).

Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftmessig, bidrar du til å forhindre de mulige negative konsekvensene for miljø og helse som kan forårsakes av feil avfallsbehandling av dette produktet.

Symbolet på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

TIPS FOR ENERGISPARING

Sørg for at ovnsdøren er lukket helt når apparatet er slått på og hold den lukket så mye som mulig mens du baker.

Skjær maten opp i små, like store biter for å redusere koketiden og spare energi.

Når steketiden er lang, over 30 minutter, skal du redusere varmen til laveste innstilling i løpet av den siste fasen (3-10 minutter), avhengig av den totale steketiden. Restvarmen i ovnen vil fortsette tilberede maten.

Eco Design Erklæring

Dette apparatet oppfyller kravene for Eco Design i de Europeiske Forskriftene Nr. 65/2014 og Nr. 66/2014 og i samsvar med den Europeiske Standarden EN 60350-1.

Montering av apparatet

Følg den vedlagte, separate monteringsanvisningen når apparatet skal installeres.

Før tilkopling

Kontroller at spenningen på typeplaten samsvarer med spenningen hjemme der du bor. Forsikre deg om at ovnsrommet er tomt før du monterer apparatet.

Forsikre deg om at apparatet ikke er skadet. Kontroller at mikrobølgeovnens dør lukker godt til mot dørkarmen og at den innvendige dørtetningslisten ikke er skadet. Tøm apparatet og rengjør det innvendig med en myk, fuktig klut. Bruk ikke apparatet dersom dets hovedledninger er skadde, dersom den ikke arbeider skikkelig, eller dersom den har blitt skadd eller sluppet ned. Senk ikke hovedledningene ned i vann. Hold ledningen borte fra 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. Ta kontakt med en godkjent Ettersalgsservice.

For at installasjonen skal oppfylle kravene i sikkerhetsforskriftene, må det benyttes en forskriftmessig omnipolar bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.

Etter tilkopling

Apparatet kan bare startes når døren er skikkelig lukket.

Det er påbudt å jorde dette apparatet.

Produsenter frasier seg ethvert ansvar for skade på personer, dyr eller gjenstander dersom disse reglene ikke respekteres.

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

Før første gangs bruk

1. ÅPNE DØREN, fjern tilbehøret og forsikre deg om at ovnen er tom. **SKYLL VANNBEHOLDEREN** med springvann (ingen rengjøringsmidler) og fyll den til "MAX"-merket.

SKYV VANNBEHOLDEREN inn i sokkelen helt til den festes i kontaktpunktet og sitter godt på plass.

2. AKTIVER KALIBRERINGSFUNKSJONEN og følg anvisningene på skjermen.

MERK

VANNPUMPEN som har til oppgave å tømme og fylle dampkokeren er nå aktivert. I begynnelsen vil lyden være høyere fordi den pumper luft, og stillere når vannet fyller pumpa igjen.

DETTE ER NORMALT, og det er ingen grunn til å bekymre seg.

ETTER JUSTERINGEN, la ovnen kjøle seg ned til romtemperatur og deretter tørker du områder med damp hvis dette finnes.

TØM VANNBEHOLDEREN og tørk den før du benytter den ytterligere.

Tilbehør

GENERELT

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

Plasser en beholder på risten. Den kan bære større vekt enn stekeplaten eller hullbrettet.

PÅSE AT DET ER et åpent rom på minst 30 mm mellom den øvre kanten på beholderen og taket i ovnsrommet for å tillate tilstrekkelig damp til å gå inn i beholderen.

VELGE BEHOLDER FOR TILBEREDNING

BRUK PERFORERTE KOKE former når det er mulig, f.eks. når du tilbereder grønnsaker. Dampen når frem til maten fra alle sider og maten tilberedes jevnt.

DAMPEN NÅR LETTERE FRAM til rommet mellom store matstykker som for eksempel 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 slik som gryteretter eller bakst, eller mat som erter eller asparges, som har svært liten eller ingen plass mellom dem vil ta lengre tid å tilberede fordi dampen har mindre plass til å jobbe på.

SVAMP

SVAMPEN SOM MEDFØLGER er brukt til å tørke av gjenværende kondens som kan være til stede i den avkjølte ovnen etter tilberedning. 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 bakebrettet og langpannen under den.

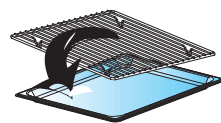


BAKEBRETT & LANGPANNE

BRUK BAKEBRETT & LANGPANNE under risten og dampbrettet. Det kan også brukes som tilberedningsbeholder eller stekebrett.

BAKEBRETTET & LANGPANNEN

brukes for å samle opp væske og matpartikler som ellers ville søle til ovnen. Ikke sett beholdere direkte på ovnsbunnen.



DAMPBRETT

BRUK HULLBRETTET for mat som fisk, grønnsaker og poteter.

BRUK OVNE UTE HULLBRETTET for mat som ris og korn.



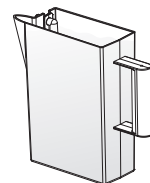
VANNBEHOLDER

VANNBEHOLDEREN ER Plassert bak døren er tilgjengelig når døren åpnes.

ALLE TILBEREDNINGSFUNKSJONENE, utenom Varmluft, krever at vannbeholderen er full.

Fyll VANNBEHOLDEREN til "MAX"-merket med springvann.

BRUK KUN ferskt vann fra springen eller vann på flaske. Bruk aldri destillert eller filtrert vann eller væsker i vannbeholderen.



DET ER VIKTIG Å TØMME VANNBEHOLDEREN ETTER HVER

BRUK. Dette må gjøres av hygieniske årsaker. Det hindrer også at det dannes kondens i apparatet.

DRA FORSIKTIG (d.v.s. langsom slik at du ikke søler) vannbeholderen ut fra sin plass. Hold den vannrett, slik at restvann kan tømmes ut av ventilen.

KJERNETERMOMETER

Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.

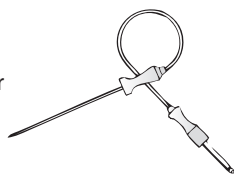
MAT-TERMOMETERET ER UTFORMET for å måle temperaturen på maten i intervallet på mellom 30 °C og 100 °C. Med det samme den innstilte temperaturen nås, slår apparatet seg av og viser "Temperatur nådd" på display.

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

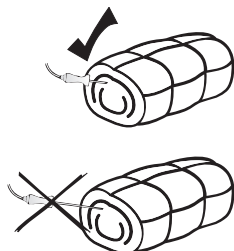


Plassering av termometeret

- 1. Plasser mat-termometeret i maten mens den fortsatt ligger på kjøkkenbenken.**

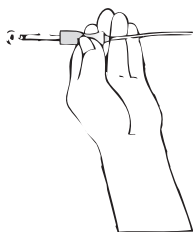


PÅSE at så mye så mulig av mat-termometerets lengde er satt inn i maten. Dette vil sørge for en mer presis temperaturavlesning.



- 2. Plasser den tilberedte maten inn i ovnen.**

- 3. VEND SONDENS DEKSEL TILBAKE OG kople mat-termometeret til kontakten i ovnsveggen og påse at ledningen er fri, også etter at ovnen er lukket. Hverken kontakten og termometerstøpslet er strømførende.**



TILBEREDNINGSTEMPERATURER

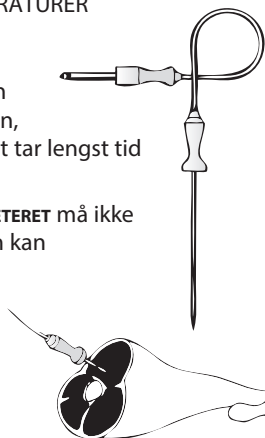
MAT-TERMOMETERET bør normalt innføres slik at spissen er plassert i den tykkeste delen av maten, siden dette er delen det tar lengst tid å varme.

SPISSEN TIL MAT-TERMOMETERET må ikke berøre bein som maten kan inneholde.

Du må også unngå å innføre termometeret i fettrike deler av maten da fett varmes opp hurtigere og gjør at sluttemperaturene blir feil.

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

TEMPERATUREN som stilles inn må være høyere enn den aktuelle temperaturen til maten.



DET ER IKKE MULIG å bruke termometeret når du lager søtsaker, syltetøy og marmelade, eller retter som trenger lang tilberedning eller småkoking. Dette er fordi at den høyeste temperaturen som kan innstilles er 100°C.

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

OVNEN MÅ IKKE BENYTTES med mat-termometeret i ovnsrommet hvis det ikke er koblet til ovnen. Hvis du bruker ovnen uten å gjøre som nevnt ovenfor, vil det skade termometeret.

BRUK KUN MAT-TERMOMETERET SOM MEDFØLGER eller som anbefales av Ettersalgsservicen. Andre merker på markedet vil ikke gi riktig resultat og kan skade ovnen.

KYLLING

NÅR MAT-TERMOMETERET er brukt for å steke kylling, må spissen plasseres i den tykkeste delen av kyllingen, dvs. på innsiden av låret like bak beinet. Det må ikke berøre ben.



LAMMEKJØTT

VED TILBEREDNING AV LAMMESTYKKER / LAMMELÅR, må du innføre spissen av mat-termometeret i den tykkeste delen slik at den ikke berører beinet.



SVINEKJØTT

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.

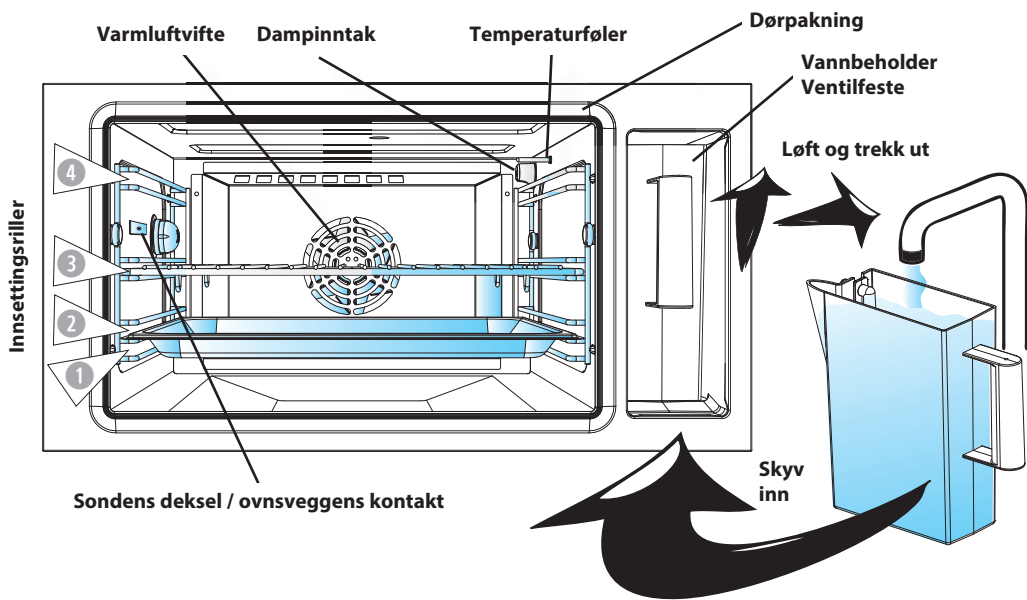


FISK

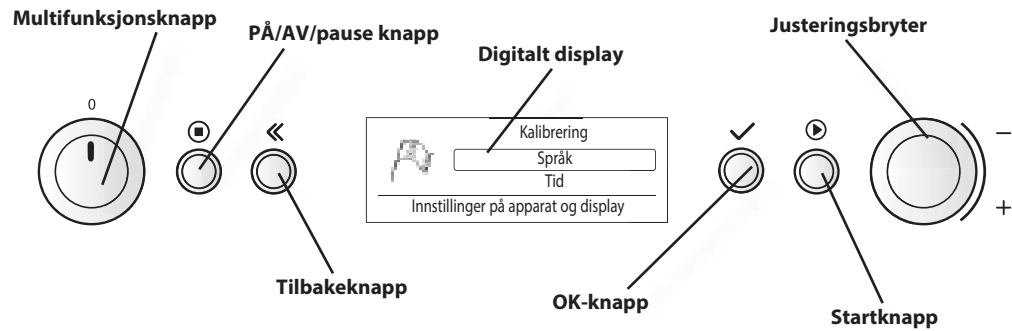
MAT-TERMOMETERET KAN BENYTTES NÅR DU TILBEREDER HEL, STOR FISK, som gjedde eller laks. Sett inn spissen på termometeret i den tykkeste delen, ikke for nærme ryggbeinet.



Apparatets funksjoner



Kontrollpanel

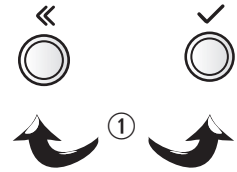


Tastelås



1. TRYKK PÅ TILBAKE OG OK-TASTENE SAMTIDIG OG HOLD DEM INNE INNTIL DU HØRER TO LYDSIGNALER (3 SEKUNDER).

BRUK DENNE FUNKSJONEN for å hindre at barn bruker ovnen uten oppsyn.
NÅR SPERREN ER AKTIV, svarer ingen av knappene på kommandoene.



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

EN BEKREFTELSESMELDING vises i 3 sekunder før man går tilbake til forrige visning.

TASTELÅSEN ER DEAKTIVERT på samme måte som den ble aktivert.

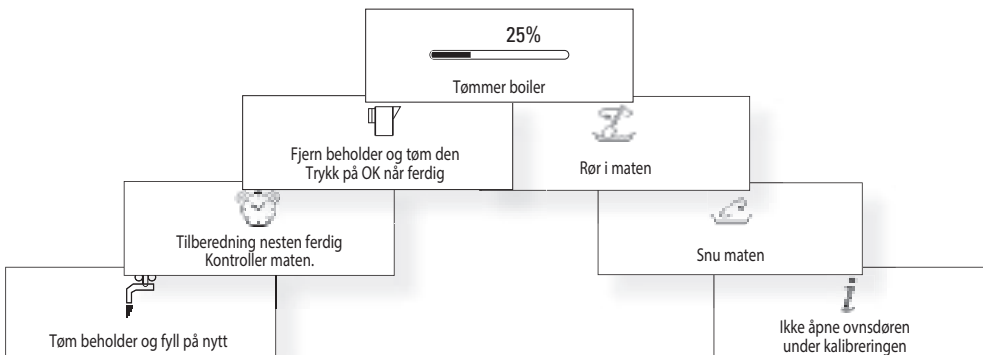


Meldinger

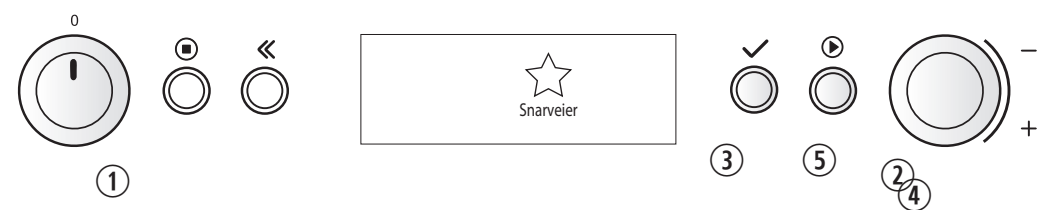
NÅR DU BRUKER NOEN AV FUNKSJONENE, kan ovnen stanse og be deg om å foreta en handling eller ganske enkelt gi råd om hva slags tilbehør du bør bruke.

DERSOM EN MELDING KOMMER TIL SYNE:

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



Snarveier



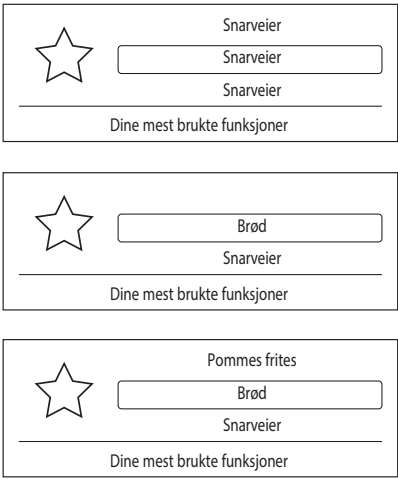
- 1. VRI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN inntil "Snarveier" vises.
- 2. VRI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å velge din favoritt snarvei. Den funksjonen som du bruker oftest velges på forhånd.
- 3. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte valget ditt.
- 4. VRI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN/OK-KNAPPEN for å foreta de nødvendige justeringene.
- 5. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.

FOR AT OVNEN SKAL VÆRE BRUKERVENNLIG, viser den automatisk en liste over dine favorittsnarveier som du kan bruke.

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

NÅR DU ÅPNER SNARVEI MENYEN, velges den funksjonen du har brukt mest på forhånd, og plasseres som snarvei nr. 1.

MERK: funksjonenes rekkefølge listet opp i snarvei menyen, endres automatisk i forhold til dine tilberedningsvaner.



DETTE APPARATET SLÅS PÅ/AV ELLER SETTES PÅ PAUSE ved å bruke PÅ/AV knappen.

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

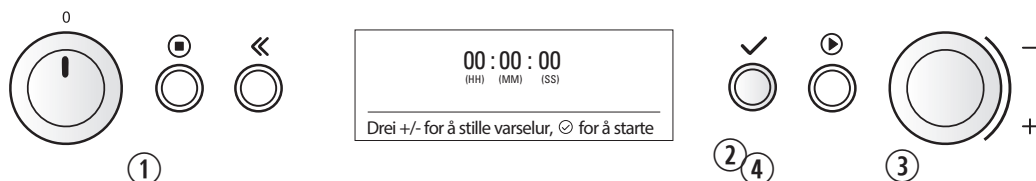


NÅR APPARATET ER SLÅTT AV, svarer kun én knapp på kommandoen. Kun OK-knappen (se kjøkkentimer) virker. 24-timers klokken vises i displayet.

MERK: Ovnens adferd 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 tar som utgangspunkt at ovnen er slått PÅ.

Tidsur



1. SLÅ OVNE AV ved å dreie multifunksjonsbryteren til nullposisjon eller ved å trykke på PÅ/AV-knappen.

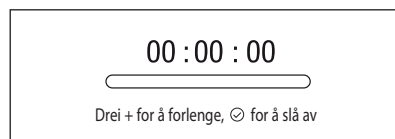
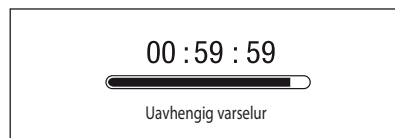
2. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.

3. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn ønsket tid på varseluret.

4. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN for å starte nedtellingen med tidsuret.

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

DENNE FUNKSJONEN ER KUN TILGJENGELIG mens ovnen er slått av eller er i hvilemodus.



DET HØRES ET LYDSIGNAL når tidsuret har avsluttet nedtellingen.

HVIS DU TRYKKER PÅ STOPP-KNAPPEN før tidsuret er ferdig, slås den av.



Endre innstillinger



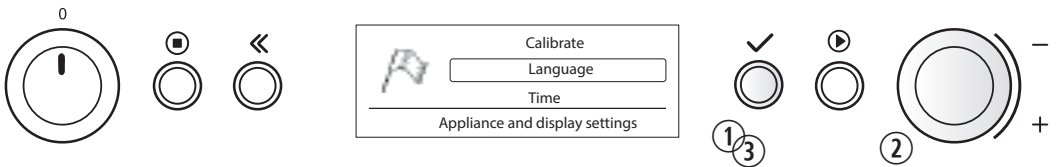
1. **VRI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN** til "Innstillinger" vises.
2. **DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å velge én av innstillingene som skal justeres.

NÅR APPARATET KOBLES TIL FOR FØRSTE GANG, vil du bli bedt om å velge språk og stille 24-timers klokken.

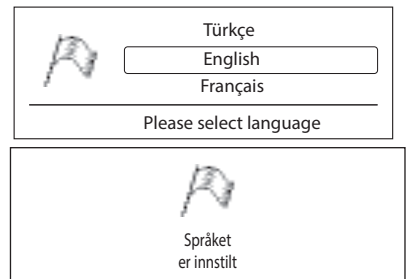
ETTER ET STRØMBRUDD blinker klokken og må tilbakestilles.

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

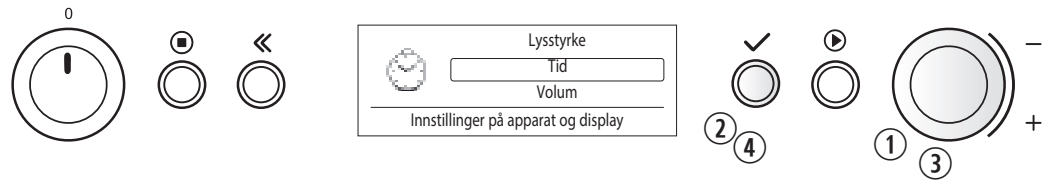
Språk



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

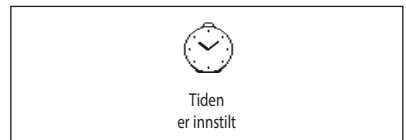
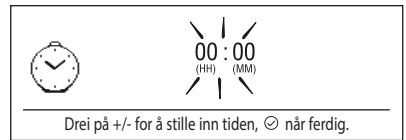


Klokkeinnstilling

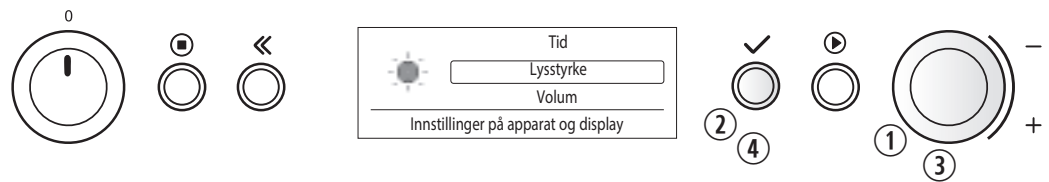


1. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN helt til "Time" (Tiden) vises.
2. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN. (Tallene blinker).
3. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å stille 24-timers klokken.
4. TRYKK PÅ OK KNAPPEN igjen for å bekrefte endringen.

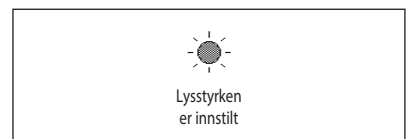
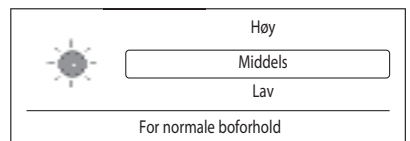
KLOKKEN ER STILT OG I GANG.



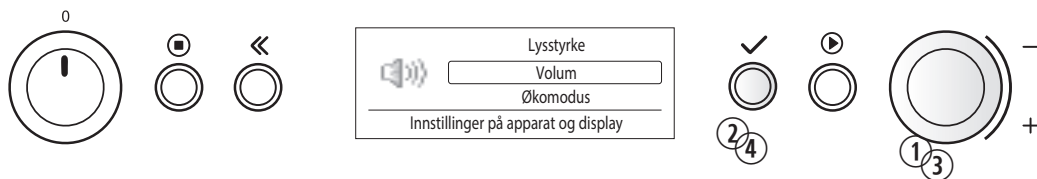
Lysstyrke



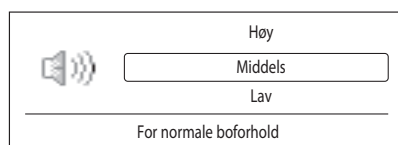
1. VRI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN helt til "Lysstyrke" vises.
2. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.
3. VRI JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn lysstyrken du ønsker.
4. TRYKK PÅ OK KNAPPEN igjen for å bekrefte valget.



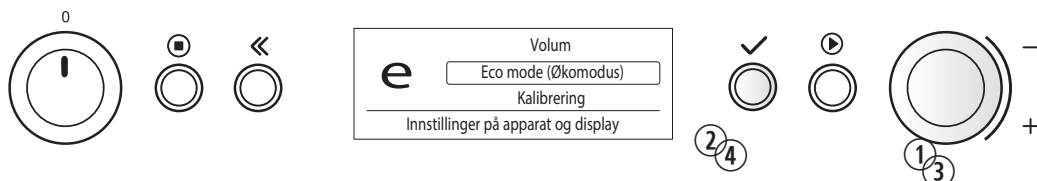
Volum



1. **VRI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** helt til "Volum" vises.
2. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
3. **VRI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** for å stille inn volum til høy, middels, lav eller dempe.
4. **TRYKK PÅ OK KNAPPEN** igjen for å bekrefte endringen.



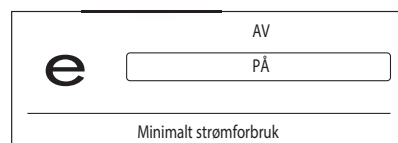
Miljø



1. **VRI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN** til "Økomodus" 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 ECO ER PÅ, vil displayet automatisk dimme ned etter en stund for å spare energi. Det vil automatisk tennes igjen når du trykker på en knapp eller åpner døren.

NÅR OFF ER VALGT, vil ikke displayet bli slått av, og 24-timers klokken vil alltid være synlig.



Kalibrering



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 friskt vann fra springen.

KALIBRERING

KOKETEMPERATUREN TIL VANNET avhenger av lufttrykket. Det koker lettere i høyden enn nede ved havnivået.

UNDER KALIBRERINGEN, 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 SEG NED og tørk delene med damp slik at de er tørre.

NY JUSTERING

VANLIGVIS utføres kalibreringen én gang og dette bør være nok dersom ovnen er fast installert i et hus.

LIKEVEL, dersom du har installert apparatet i en bil eller lignende, og dersom du flytter til et annet sted eller på annen måte endrer høydenivået hvor apparatet er installert, må du utføre ny kalibrering før bruk.

Under tilberedning

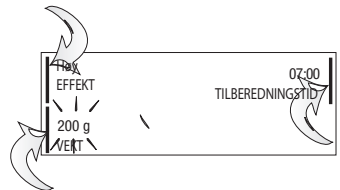
NÅR TILBEREDNINGSPROSESSEN HAR STARTET:
Du kan enkelt øke tiden i trinn på 1 minutt ved å trykke på startknappen. Hvert nye trykk øker tiden.

VED Å DREIE JUSTERINGSBRYTEREN, kan du bytte mellom parameterne for å velge den du ønsker å endre.

VED Å TRYKKE PÅ OK-KNAPPEN velger du den og får mulighet til å endre parameteren (verdien 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 TILBAKE-KNAPPEN går du tilbake til den siste parameteren du endret.



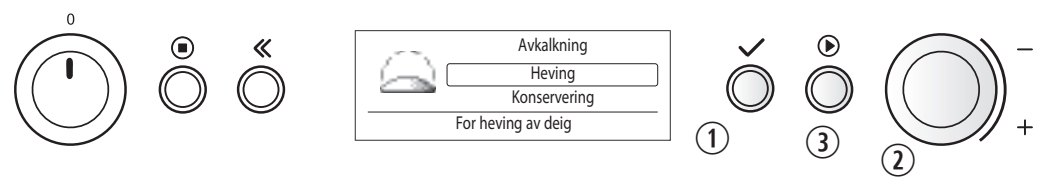
Spesialiteter



- 1. Vri MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til "Spesialiteter" vises.
- 2. Dreie PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å velge én av de tilgjengelige tilberedningsfunksjonene. Følg anvisningene i det separate kapitlet om funksjoner (eksempel; Heve deig).

SPESIELLE TILBEREDNINGSFUNKSJONER	
FUNKSJON	FORESLÅTT BRUK
HEVE DEIG	BRUKES FOR Å HEVE deigen i ovnen ved en konstant temperatur på 40 °C
DAMPRENGJØRING	BRUK FOR Å SKYLLE ovnen.
AVKALKNING	BRUKES FOR Å AVKALKE kokeren.
TØMMING	MANUELL TØMMING av boiler
DESINFEKSJONS	FOR DESINFEKSJON av tåteflasker og glass
YOGHURT	FOR Å LAGE YOGHURT
KONSERVERING	FOR KONSERVERING av mat som frukt og grønnsaker

Heve deig



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

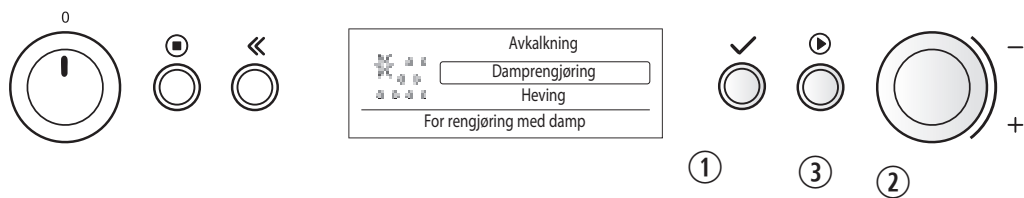
HEVEFUNKSJONEN brukes for å heve deig. Mye raskere enn ved romtemperatur.



HEVING
Plasser bollen med deigen på langpannen på nivå 1 eller 2. Dekk den til med et bakeklede.

Du kan forkorte tiden for heving med 1/3 sammenlignet med tradisjonell fremgangsmåte.
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 KNAPPEN FOR OK/VALG.**
2. **FØLG** instruksene på skjermen.
3. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**

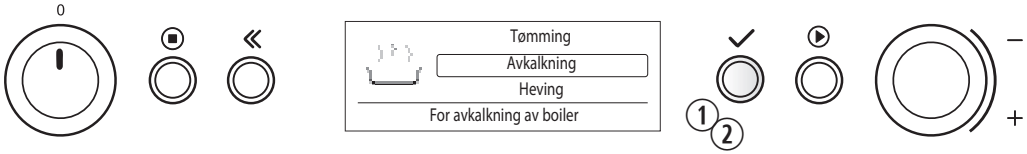


DAMPRENGJØRINGSFUNKSJONEN er brukt for å myke opp harde partikler og gjøre rengjøringen enklere.

BRUK DEN REGELMESSIG for at det danner seg avleiringer av salt og annen syreinnholdig mat som kan påvirke stål. Det kan danne seg rust dersom det ikke holdes rent.

TØRK OVNEn etter rengjøringen.

Avkalkning



- 1. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.** (Ovnen forbereder seg på avkalking)
- 2. **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN** etter at du har plassert vannbeholderen med avkalkningsmiddel på plass. Følg anvisningene på displayet. Ikke avbryt prosessen før den er ferdig.



Tøm beholder og fyll på nytt med avkalkningsmiddel

1/3
FASE



Avkalkning

00:32
FASETID

11:10
FERDIGTID



Tøm beholder og fyll på nytt med vann

2/3
FASE



Rengjør

00:06
FASETID

11:10
FERDIGTID

APPARATET HAR ET SYSTEM som angir når ovnen må avkalles. Utfør avkalking når meldingen "Ovnen må avkalles" vises i displayet. Før avkalking må du påse at du har nok avkalkingsvæske. Vi anbefaler at du bruker avkalkingsmiddelet "Wpro active'clean" som er egnet for kaffe- / espressomaskiner og vannkjeler.



Ovnen må avkalles.
Trykk ✓ = start, << = avbryt

AVKALKINGEN VARER omlag ½ time, i denne tiden kan ovnen ikke brukes for tilberedning. En melding ("Please remove...") (vennligst fjern) angir at prosessen er ferdig.



Fjern beholder og tøm den
Trykk på OK når ferdig

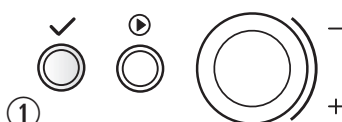
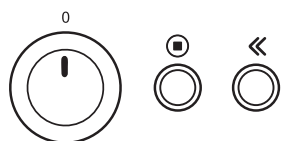
ETTER Å HA TØMT vannbeholderen, skal det ikke ligge igjen resterende stoffer i systemet, apparatet er riktig avkalket og kan brukes sikkert.

MERK: Når avkalkingsprosessen **FØRST ER STARTET**, må den alltid fullføres.

MENGDE AVKALKINGSMIDDEL

BLAND 1 liter vann med en hel flaske (250 ml) av "Wpro active'clean" avkalkingsmiddel. Dersom "Wpro active'clean"-avkalkingsmiddel ikke er tilgjengelig, bruk kun hvit eddik.

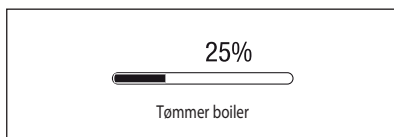
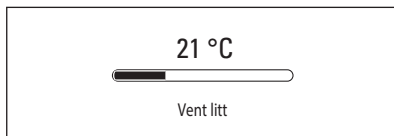
Tømming



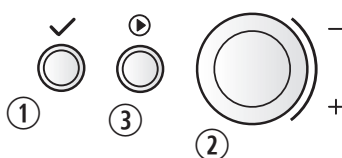
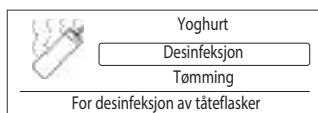
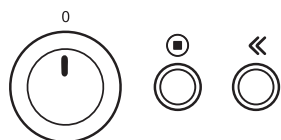
1. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.

MANUELL TØMMING av boiler kan utføres for å sikre at det ikke ligger gjenværende vann i løpet av en viss periode.

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.



Desinfeksjon



1. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.

2. VRI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn tiden.

3. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN

FOR Å DESINFISERE tåteflasker eller andre gjenstander som konserveringsglass.

PÅSE at gjenstanden du ønsker å desinfisere er varmebestandige og i stand til å tåle 100 °C.

SETT INN BAKEBRETTET OG LANGPANNEN ELLER RISTEN PÅ NIVÅ 1. Legg gjenstandene på det/den, i god avstand fra hverandre, slik at dampen kan nå frem til alle deler.

ALLE GJENSTANDENE skal demonteres til deres minste enkeltdelene for å la dampen nå alle sider.

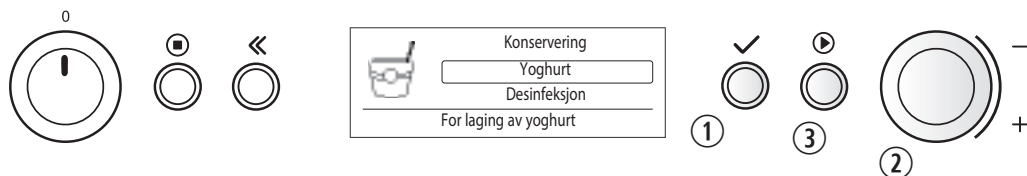
TØRK ALLE DELENE GRUNDIG før du setter de sammen igjen.

MERK:

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

MAKS. TID er 1½ time.

Yoghurt



1. TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.

2. VRI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å stille inn tiden.

3. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN

FOR LAGING AV YOGHURT. Dersom du bruker ikke pasteurisert melk, må du varme den opp til 90 °C og la den kjøle ned til 49 °C (den må ikke synke til under 32 °C. 43 °C er optimalt). Ellers vil ikke yoghurten danne seg.

TILFØR OMTRENT 100 G yoghurt ved romtemperatur som inneholder bakteriekultur, til 1 liter helmelk. (Melken og yoghurten bør ha samme fettinnhold i prosent).

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

Plasser porsjonsglassene på risten i ovnen.

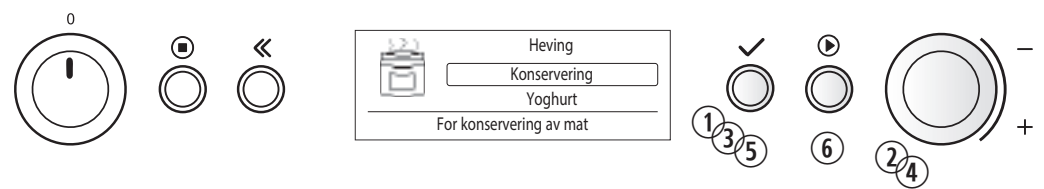
STILL INN TIDEN på 5 timer. (Temperaturen er fabrikkinnstilt på 40°C).

LA YOGHURTEN KJØLE NED og plasser den deretter i kjøleskapet i flere timer før servering. Den er holdbar i 1-2 uker. Du kan bruke noe av den (omtrent 100 g) for å starte dersom du ønsker å lage en ny del i løpet av 5-7 dager.

MERK: For at ingen uønskede bakteriekulturer kan trenge inn ved en feiltakelse, er det veldig viktig at alle redskaper og glass er svært rene når du lager yoghurt. Vi anbefaler at du bruker funksjonen "DESINFEKSJON" for å sterilisere beholderen, osv. før bruk.

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

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 REGULERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.
- 5. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte. (Gjenta trinn 2 og 5 om nødvendig).
- 6. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



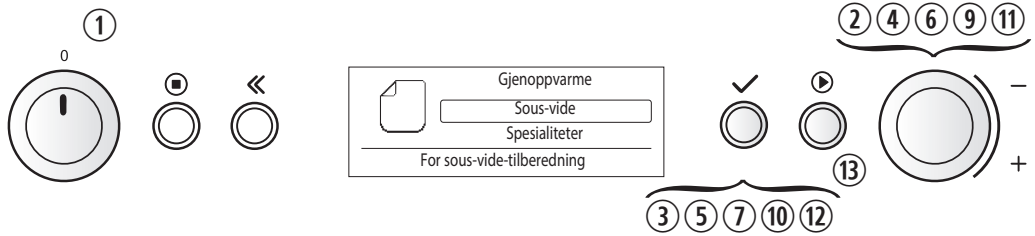
FOR Å KONSERVERE frukt og grønnsaker.

SETT INN RISTEN PÅ NIVÅ 2 og langpannen under den. Sett glassene som du har tilrettelagt på risten. Dersom glassene er for høye, plasser de direkte i bunnen av langpannen på nivå 1.

BRUK KUN FRUKT og grønnsaker av god kvalitet. Glassene kan rengjøres med desinfiseringsfunksjonen. Åpne døren når konserveringstiden er over, men la glassene stå i ovnen til de har nådd romtemperatur

KONSERVERING			
MAT	MENGDE	TID	TIPS
GRØNNSAKER	1-liter glass	40 – 120 min	TILBERED GRØNNSAKENE PÅ FORHÅND og fyll opp glassene slik det er beskrevet for frukten. Hell stekesky over.
	½-liters glass	25 – 105 min	
FRUKT	1-liters glass	30 – 50 min	MODEN FRUKT trenger ikke forhåndskokes. Hard frukt må kokes på forhånd. Fyll GLASSENE men la det stå igjen 2 cm til toppen. Hell sirup over frukten.
	½-liters glass	15 – 35 min	

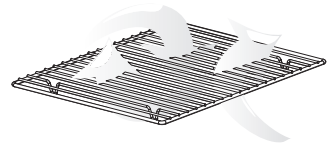
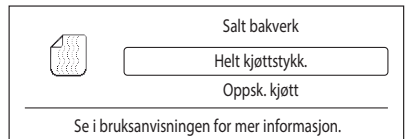
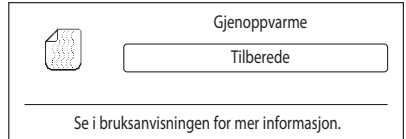
Sous vide



1. DREI PÅ MULTIFUNKSJONSBRYTEREN
2. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN helt til "Sous vide" vises.
3. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å velge én av de tilgjengelige sous vide funksjonene.
4. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte.
5. VRI PÅ JUSTERINGSBRYTER for å velge mat.
6. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte.

7. FØLG instruksene på skjermen med hensyn til vannbeholderen og annet tilbehør.
8. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å velge den innstillingen du vil åpne.
9. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte.
10. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.
11. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte. (Gjenta trinn 9 og 12 om nødvendig).
12. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN

BRUK ALLTID RISTEN for å plassere maten, slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten.



Gjenoppvarme

BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR å tilberede retter listet opp i tabellen nedenfor.

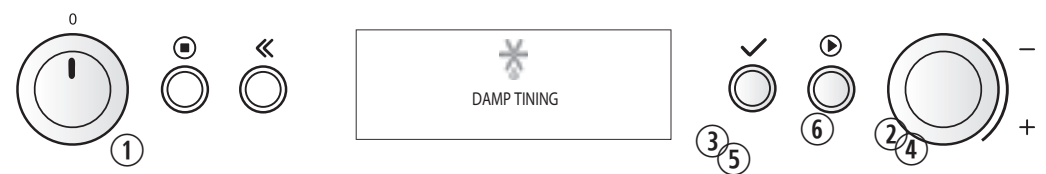
MAT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR
FROSNE	01 MIN – 4 TIMER	Rist på nivå 3
KJØLESKAPSKALD	01 MIN – 4 TIMER	

Tilberede

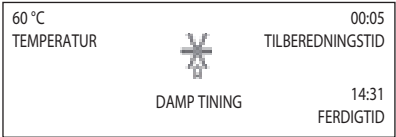
BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR å tilberede retter listet opp i tabellen nedenfor.

MAT	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR
HELT KJØTTSTYKK.	1 h 20 min – 4 timer	Rist på nivå 3
OPPSK. KJØTT	45 min – 4 timer	
FJÆRKRE	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	
SØTT BAKVERK	35 min – 4 timer	
SALT BAKVERK	30 min – 4 timer	

DAMP TINGING



- 1. VRI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN inntil "Damp tining" vises.
- 2. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å velge den innstillingen du vil åpne.
- 3. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte.
- 4. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.
- 5. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte. (Gjenta trinn 2 og 4 om nødvendig).
- 6. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



BRUK DENNE FUNKSJONEN til å tine kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker, brød og frukt.

VED TINGING, er det best å la maten halvveis tine og deretter la tineprosessen fullføres i løpet av en hviletid.

DERSOM DU LAR MATEN HVILE LITT ETTER TINGING BLIR RESULTATET ALLTID BEST, for da får varmen tid til å fordele seg jevnt gjennom maten.

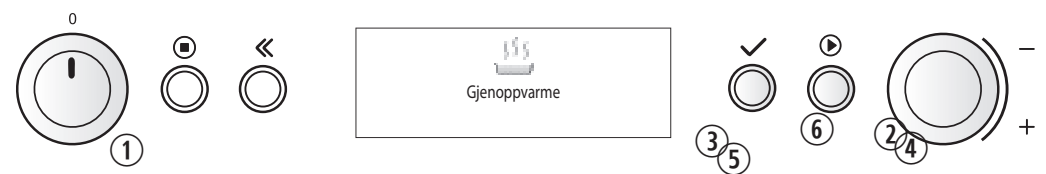
Plasser brødet med innpakningen for å unngå at det blir seigt.

Plasser maten som kjøtt og fisk uten emballasjen / innpakningen, i hullbrettet på nivå 3. Sett langpannen under, på innskyvningsrille 1 for å samle opp vannet.

SNU MATEN UNDER 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	60 °C
	SKIVER			20 – 25 min	
	BRATWURST	450 g	10 – 15 min	10 – 15 min	
FJÆRKRE	HEL	1000 g	60 – 70 min	40 – 50 min	
	FILETER	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	
	FILETER	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	

Gjenoppvarme



- 1. VRI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN inntil "Gjenoppvarmer" vises.
- 2. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å velge den innstillingen du vil åpne.
- 3. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte.
- 4. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.
- 5. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte. (Gjenta trinn 2 og 4 om nødvendig).
- 6. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



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

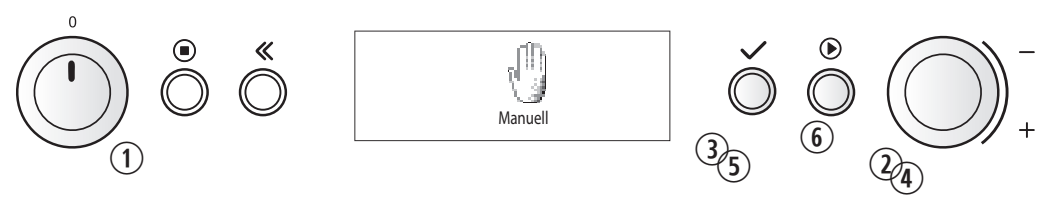
NÅR DU OPPBEVARER en rett i kjøleskapet eller "porsjonerer" en rett som du vil varme opp på et fat, er det lurt å legge tykkere, fastere deler ut mot kanten av tallerkenen og de tynnere og mindre faste delene i midten.

NOEN MINUTTERS HVILETID BEDRER ALLTID resultatet.
DEKK ALLTID OVER MATEN når du bruker denne funksjonen.

AVKJØLT MAT	SERVERING	GJENOPPVAR-MINGSTID	TEMPERATUR	TIPS
TALLERKENRETT	1-2	18 – 25 min	100 °C	Plasser maten som er dekket med lokk eller med plastfolie som tåler varme i hullbrettet på nivå 3. Plasser langpannen under for å samle opp vannet.
SUPPE		20 – 25 min		
GRØNNSAKER		20 – 25 min		
RIS & PASTA		15 – 20 min		
POTETER I TERNINGER		20 – 25 min		
KJØTTSKIVER		15 – 20 min		
KJØTTSAUS		25 – 30 min		
FISKEFILETER		10 – 15 min		

Manuell

FOR Å BRUKE EN MANUELL FUNKSJON, FØLG DISSE ANVISNINGENE.

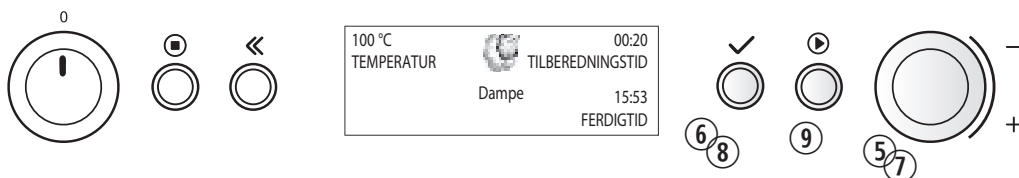


- 1. VRI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN inntil "Manual" (manuell) vises.
- 2. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å velge den innstillingen du vil åpne.
- 3. TRYKK PÅ OK KNAPPEN for å bekrefte.
- 4. BRUK KNAPPEN FOR OPP ELLER NED for å velge én av de manuelle funksjonene.Følg anvisningene gitt i det separate kapitlet om funksjoner.

MANUELLE FUNKSJONER	
FUNKSJON	FORESLÅTT BRUK
STEAM (DAMPING)	FOR TILBEREDNING med damp
VARMLUFT + DAMP	FOR Å TILBEREDE fjærkre, steker, kjøtt og bakt fisk
VARMLUFT	FOR TILB. av tebrød, kaker og paier

Dampe

BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR mat som grønnsaker, fisk, for å lage fruktjuice og blanchering.



BESTEM deg om du ønsker å tilberede med eller uten mat-termometer og følg prosedyren nedenfor.

DERSOM MAT-TERMOMETERET IKKE BENYTTES:

ÅPNE DØREN, sett inn maten.

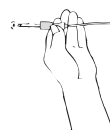
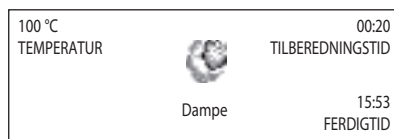
5. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å velge innstillingen du ønsker å endre.

6. TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP for å bekrefte.

7. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.

8. TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP for å bekrefte. (Gjenta trinn 7 og 10 om nødvendig).

9. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



DERSOM MAT-TERMOMETERET BENYTTES:

ÅPNE DØREN, sett inn maten (mat-termometeret riktig plassert i maten) og kople termometerets støpsel til kontakten på veggen.

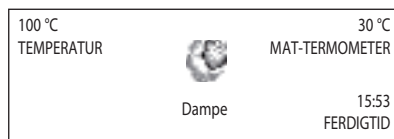
5. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å velge innstillingen du ønsker å endre.

6. TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP for å bekrefte.

7. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.

8. TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP for å bekrefte. (Gjenta trinn 7 og 10 om nødvendig).

9. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.



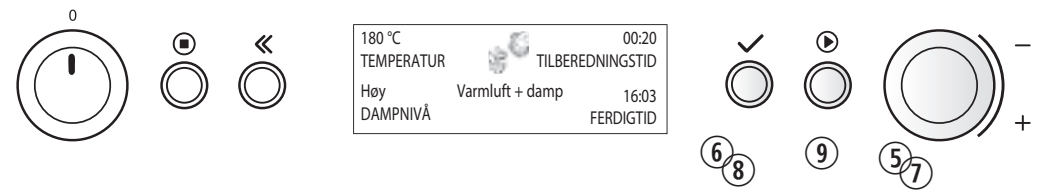
PÅSE at ovnen har kjølt seg ned til under 100 °C før du bruker denne funksjonen. Åpne døren og la ovnen kjøle ned.

Dampe

MAT		TEMP °C	TID	TILBEHØR	TIPS
RØDBETER	SMÅ	100 °C	50 – 60 min	HULLBRETTET på nivå 3	
RØDKÅL	I SKIVER		30 - 35 min		
HVITKÅL			25 – 30 min		
HVITE BØNNER	I VÆSKE		75 – 90 min	LANGPANNE på nivå 3	
FISKEGRA-TENG		75– 80 °C	60 – 90 min	HULLBRETT på nivå 3	DEKK MED LOKK eller plastfolie som tåler varme
			72 °C 		
EGGESTAND		90 °C	20 – 25 min	LANGPANNE på nivå 3	
GNOCCHI		90– 100 °C	10 – 15 min	HULLBRETT på nivå 3 Hullbrett på nivå 1	
PLASSER ALLTID maten uten emballasjen / innpakningen dersom annet ikke er nevnt.			TILBEREDNINGSTIDENE er basert på en ovn i romtemperatur.		

Varmluft + damp

BRUK DENNE FUNKSJONEN NÅR DU VIL tilberede steker, fjærkre, bakte poteter, frosne ferdigretter, sukkerbrød, småkaker, fisk og puddinger.



BESTEM deg om du ønsker å tilberede med eller uten mat-termometer og følg prosedyren nedenfor.

DERSOM MAT-TERMOMETERET IKKE BENYTTES:

ÅPNE DØREN, sett inn maten.

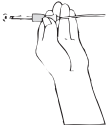
- 5. **DREI** **REGULERINGSBRYTEREN** for å velge innstillingen du ønsker å endre.
- 6. **TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP** for å bekrefte.
- 7. **DREI** **REGULERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
- 8. **TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP** for å bekrefte.(Gjenta trinn 7 og 10 om nødvendig).
- 9. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



DERSOM MAT-TERMOMETERET BENYTTES:

ÅPNE DØREN, sett inn maten (mat-termometeret riktig plassert i maten) og kople termometerets støpsel til kontakten på veggen.

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

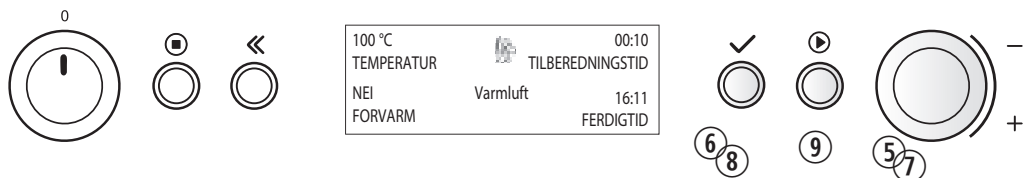


MAT	DAMPNI-VÅ	TEMP °C	TID	TILBEHØR	TIPS
RIBBE	LAV	160- 170 °C	80 – 90 min	RIST på nivå 2 LANGPANNE PÅ NIVÅ 1	START med siden med beinet opp og snu etter 30 minutter
KALKUN-BRYST, UTEN BEN 1 – 1.5 kg	MIDDELS	200– 210 °C	50 – 60 min 72 °C		INDRE TEMPERATUR bør nå 72 °C
FISKEGRA-TENG	LAV	190– 200 °C	15 – 25 min	RIST på nivå 2	
GRØNNSAKS-GRATENG	MIDDELS-HØY	200– 210 °C	20 – 30 min		
GROVT BRØD	LAV – MIDDELS	180– 190 °C	35 – 40 min	BAKEBRETT på nivå 2	

TILBEREDNINGSTIDER er basert på forvarmet ovn.(Bruk Varmluft ved forvarming.)

Varmluft

BRUK DENNE FUNKSJONEN når du skal tilberede marengs, småkaker, kaker, suffleer, fjærkre og steker.

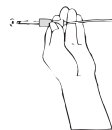
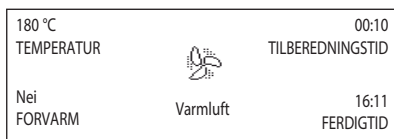


BESTEM deg om du ønsker å tilberede med eller uten mat-termometer og følg prosedyren nedenfor.

DERSOM MAT-TERMOMETERET IKKE BENYTTES:

ÅPNE DØREN, sett inn maten

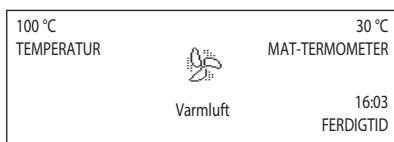
5. **DREI REGULERINGSBRYTEREN** for å velge innstillingen du ønsker å endre.
6. **TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP** for å bekrefte.
7. **DREI REGULERINGSBRYTEREN** for å endre innstillingen.
8. **TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP** for å bekrefte. (Gjenta trinn 7 og 10 om nødvendig).
9. **TRYKK PÅ STARTKNAPPEN.**



DERSOM MAT-TERMOMETERET BENYTTES:

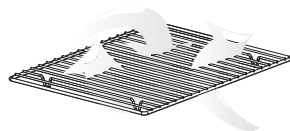
ÅPNE DØREN, sett inn maten (mat-termometeret riktig plassert i maten) og kople termometerets støpsel til kontakten på veggen.

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



BRUK ALLTID RISTEN for å plassere maten, slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten.

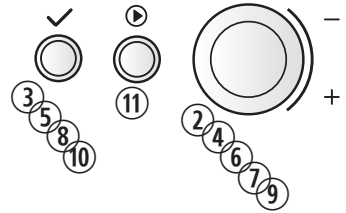
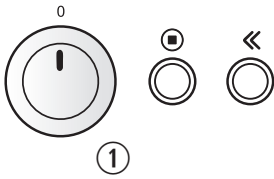
BRUK LANGPANNEN til baking av småkaker eller rundstykker.



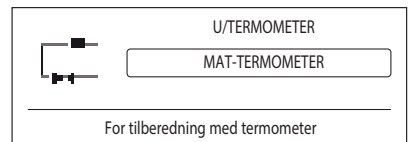
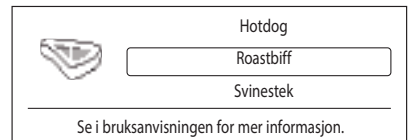
Varmluft

MAT	TEMP °C	TID	TILBEHØR	TIPS
RULLEKAKE	230 °C	7 – 8 min	BAKEBRETT på nivå 2	
SMÅKAKER	165– 175 °C	12 – 15 min		
PETIT CHOUX	190– 200 °C	25 – 30 min		PÅSE at ovnen er tørr
KJEKS	160 °C	35 – 40 min	RIST på nivå 2	
QUICHE	180– 190 °C			
BAKVERK AV BUTTERDEIG		15 – 20 min	BAKEBRETT på nivå 2	
FROSNE KYLLINGVINGER (SOM SKAL GJENOPPVARMES)	190– 200 °C	15 – 18 min		DEKK pannen med bakepapir
HEL KYLLING (STEK)	200 °C	50 – 60 min	RIST på nivå 2, bakebrett og langpanne på nivå 1	KRYDRE og plasser kyllingen med brystet opp.Påse at kjøttet er godt stekt ved å stikke et spidd inn i den tykkeste delen. Kjøttkraften skal renne klart ut.
		85°C 		
ROASTBIFF	140–150°C	40 – 60 min		KRYDRE steken og sett inn mat-termometeret dersom du ønsker det. Sett steken på risten
		55°C 		
TILBEREDNINGSTIDER er basert på forvarmet ovn.				

Med modus



1. VRI MULTIFUNKSJONSBRYTEREN til "Med modus" vises.
2. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å velge matkategori.
3. TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP for å bekrefte.
4. DREI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å velge type mat.
5. TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP for å bekrefte.
6. VRI PÅ JUSTERINGSBRYTEREN for å velge tilberedning med "mat-termometer" eller "U/termometer".



DERSOM MAT-TERMOMETERET IKKE BENYTTES:

ÅPNE DØREN, sett inn maten

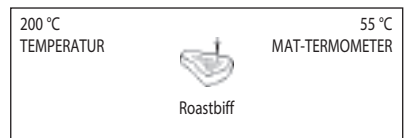
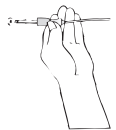
7. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å velge innstillingen du ønsker å endre.
8. TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP for å bekrefte.
9. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.
10. TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP for å bekrefte.(Gjenta trinn 7 og 10 om nødvendig).
11. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN



DERSOM MAT-TERMOMETERET BENYTTES:

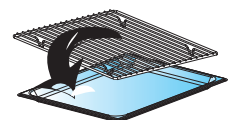
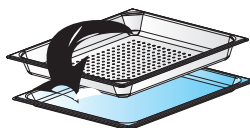
ÅPNE DØREN, sett inn maten (mat-termometeret riktig plassert i maten) og kople termometerets støpsel til kontakten på veggen.

7. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å velge innstillingen du ønsker å endre.
8. TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP for å bekrefte.
9. DREI REGULERINGSBRYTEREN for å endre innstillingen.
10. TRYKK PÅ OK / VELG KNAPP for å bekrefte.(Gjenta trinn 7 og 10 om nødvendig).
11. TRYKK PÅ STARTKNAPPEN



BRUK ALLTID RISTEN for å plassere maten, slik at luften kan sirkulere skikkelig rundt maten.

Plasser LANGPANNEN under risten eller hullbrettet for å samle opp evt. dryppende vann, fett eller kraft.



Vedlikehold og rengjøring

GENERELT

RENHOLD ER DET ENESTE VEDLIKEHOLDET som vanligvis kreves.

DERSOM DU IKKE HOLDER OVNEn ren kan overflaten bli ødelagt. Dette kan ha sterk innvirkning på apparatets levetid og kan føre til farlige situasjoner.

IKKE BRUK SKRUBBEFILLER, SKRUBBESVAMPER, stålull, gryteskrubber osv. som kan skade det kontrollpanelet samt ovnens overflater innvendig og utvendig. Bruk en svamp med mildt vaskemiddel eller tørkepapir sammen med glassrens-spray. Sprøyt glassrens på tørkepapiret. IKKE SPRAY direkte på ovnen.

REGELMESSIG, og spesielt dersom du har sølt, ta ut den roterende glasstallerken og støtten og rengjør i bunnen av ovnen. Ikke glem ovnstaket, (som ofte oversees).

FJERN OG TØRK vannbeholderen etter hver gang den har vært brukt.

SALT HAR EN SLIPENDE VIRKING og om det får anledning til å samle seg i ovnsrommet kan det danne seg rust. 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 vane å rengjøre ovnsrommet når det er nedkjølt etter hver bruk.

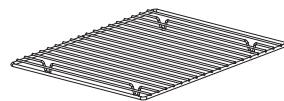
KJØR DAMPRENGJØRINGSFUNKSJONEN regelmessig for å hjelpe og gjøre renhold enklere.

BRUK ET MILDT RENGJØRINGSMIDDEL, vann og en myk klut for å gjøre rene de innvendige flatene, døren innvendig og utvendig og døråpningen.

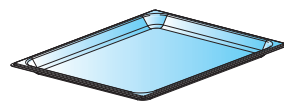
PASS PÅ AT EVENTUELT FETT eller matrester rundt døren og dørpakningen blir fjernet. Dersom dørpakningen ikke holdes ren, kan fremsiden eller de tilsluttende delene bli skadet, noe som kan forårsake at døren ikke lukkes skikkelig under drift.

KAN VASKES I OPPVASKMASKIN

RIST



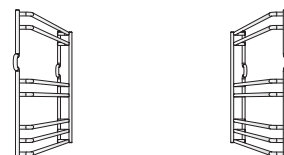
BAKEBRETT & LANGPANNE



DAMPBRETT



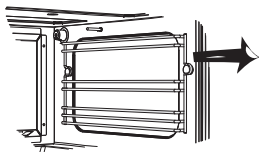
OVNSSTIGER



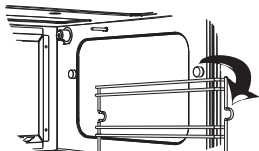
Vedlikehold og rengjøring

TA UT SKINNENE

DRA / SKYV OVNSSTIGEN framover for å hekte den av. Rengjør skinnene og veggene i ovnsrommet.



MONTER DE tilbake på plass ved å la de gli på plass i hulrommets kroker.



KAN IKKE VASKES I OPPVASKMASKIN

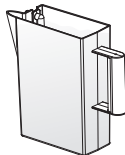
VANNRØR

FJERN VANNRØRET fra vannbeholderen for å gjøre rengjøringen lettere. 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 GJENSTANDENE som er del av lysepærens enhet kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

MAT-TERMOMETER

MAT-TERMOMETERET kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Termometeret bør vaskes i mildt såpevann.

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

Ikke bruk stålull. Dette vil skade overflaten.



SKIFTE LYSPÆRE I OVNSLAMPEN

! ADVARSEL

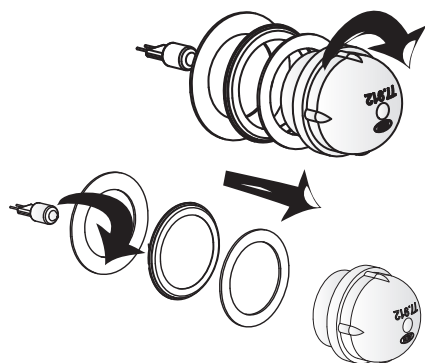
FARE FOR ELEKTRISK STØT

FØR DU SKIFTER PÆREN, PÅSE:

- At apparatet er slått av.
- At støpselet ikke sitter i stikkontakten.
- At sikringene er tatt ut av sikringsboksen eller slått av.

- Legg et tøyestykke på bunnen av ovnsrommet for å beskytte lyspæren og glassdekslet.

1. VRI GLASSETS DEKSEL mot urviserne for å skru de løse.



2. FJERN tetningene og metallringen og rengjør glassdekslet.

3. FJERN den gamle pære med en 10 W, 12 V, G4, varmebestandig (ovn) halogenpære.

4. SETT PÅ Plass RINGEN IGJEN og tetningene på glassdekslet.

5. MONTER ENHETEN ved å skru den på med urviserne.

Data for testing av effektiviteten ved oppvarming

I SAMSVAR MED IEC 60350.
DEN INTERNASJONALE ELEKTROTEKNISKE KOMMISSJONEN har utviklet en standard for kontroll og sammenlikning av oppvarmingsresultater for ulike stekeovner. Vi anbefaler følgende for denne ovnen:

Test	Ca. tid	Temperatur	Forvarmet ovn	Tilbehør
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Nei	BAKEBRETT & LANGPANNE
8.4.2	18 – 20 min	170 °C	Ja	BAKEBRETT & LANGPANNE
8.5.1	33 – 35 min	160 °C	Nei	RIST
8.5.2	65 – 70 min	160-170 °C	Ja	RIST

Tekniske data

STRØMFORSYNING	230 V/50 Hz
NOMINELL INNGANGSEFFEKT	1450 W
SIKRING	10 A
VARMLUFT	1400 W
UTVENDIGE DIMENSJONER (H x W x D)	455 x 595 x 517
INNVEINDIGE DIMENSJONER (H x W x D)	236 x 372 x 360

Innføring i "Chef touch"

METODEN

"Chef touch" representerer et system for tilberedning for mat som først vakuumpakkes. Slike pakninger er laget av spesielle poser av plastmateriale som tåler spesifiserte varmebehandlinger.

Etter tilberedning, kan maten øyeblikkelig klar til å spises og den kan avkjøles hurtig før oppbevaring ved kjøleskaps- eller frysertemperatur.

Maten serveres når den er tatt ut av pakningen som brukes ved 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:

- Fordamping av flyktige aromatiske substanser
- Fuktighetstap under tilberedningen, som forårsaker tap av næringsstoffer
- Dannelse av oksiderte komponenter

Chef touch er egnet for forskjellige typer mattilberedelse, spesielt for å forbedre en rekke kjøtt, fisk og også grønnsaksretter.

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.

Vakuumpakning er en nøkkelfaktor i Chef touch, den reduserer nivået av oksygen som kommer i kontakt med maten og dette hemmer veksten av mikrobielle former; samtidig danner det en ideell omgivelse for andre mikroorganismer, såkalte "anaerobiske", som er i stand til å leve og utbrey 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.

For å lage mat ved å benytte Chef touch-metoden, må prosedyrene for standard hygiene respekteres og instruksene som vises i operatørens manual med hensyn til punktene nedenfor må følges:

- Bruk av friske råvarer og ingredienser;
- Bruk av "**KitchenAid vakuummaskinen**" og de spesifikke innpakningene;
- Minste tilberedningstid indikert av "**KitchenAid dampovn**" og IFU tabellene må respekteres;
- Maten må spises øyeblikkelig eller dens temperatur må reduseres raskt ved hjelp av "**KitchenAid hurtigkjøler**";
- Oppbevaringstider og temperaturer som indikeres i instruksene må følges.

Hvordan benytte "Chef touch" metoden

Diagrammet nedenfor oppsummerer 3 forskjellige Chef touch driftsmoduser som kan benyttes:

- KitchenAid vakuumkammer,
- KitchenAid hurtigkjøler,
- KitchenAid dampovn.

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

A) Konsumere direkte etter tilberedning

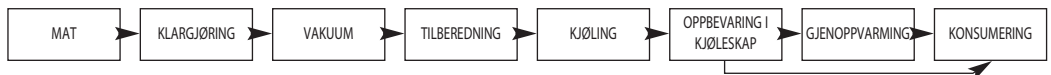
Anbefalt for enhver "Chef touch" tilberedning og representerer den beste måten å utnytte denne tilberedningsmetoden på. Det inkluderer å forberede posen, tilberede og konsumere, uten å oppbevare maten ytterligere. Ideelt når du bruker "Chef Touch" for å tilberede en lunsj eller middag i løpet av samme dag.



B) Oppbevaring i 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. Hurtig kjøler reduserer temperaturen i maten hurtig.

Den består av å forberede posen, tilberedning, hurtig nedkjøling til kjøleskapstemperatur og lagring i kjøleskap (4 ° C) i maksimalt 48 timer før maten spises.



C) Langvarig oppbevaring

Anbefales for deg som liker å tilberede retter på forhånd og spise dem senere, etter gjenoppvarming. Denne metoden kan benyttes for alle typer matvarer som anbefales ved "Chef touch". Den består av å forberede posen, tilberedning, hurtig nedkjøling til den når temperatur for oppbevaring i fryser (-18 °C).



Råstoffer og ingredienser

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

- Velg kun produkt av topp kvalitet
- Velg alltid ferske produkt, ikke produkt som tidligere er frosne eller dyp-frosne siden sluttkvaliteten på produktet vil reduseres vesentlig

FORBEREDELSE AV PRODUKTET:

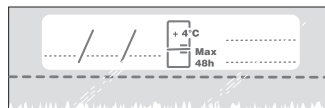
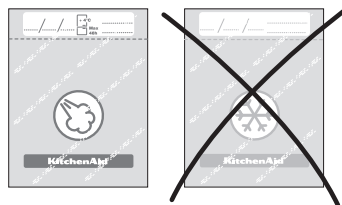
Når du tilbereder retter, overhold alltid de grunnleggende hygieniske reglene:

- Vask alltid hendene før du håndterer maten og gjenta operasjonen under tilberedelsen.
- Påse at alle kjøkkenets overflater, redskap og beholdere har blitt vasket godt og er hygieniske.
- Hold insekt og husdyr på sikker avstand fra kjøkkenet.
- Vask alltid grønnsakene før du koker de.
- Vi anbefaler alltid å bruke rene flater og/eller utstyr å forberede produkter av ulike typer og vaske og gjøre de hygieniske etter hver bruk (f.eks ikke bruk den samme skjærebrettet for å kutte kjøtt og grønnsaker).
- Vi anbefaler at du arbeider raskt med maten slik at den ikke blir liggende i romtemperatur lenge ved forberedelse.

Tilberedningsposer

For å benytte "Chef touch", må de røde KitchenAid posene benyttes.

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



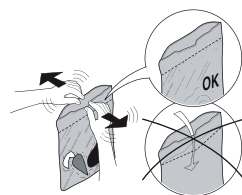
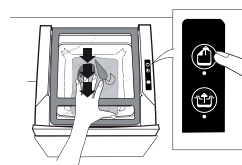
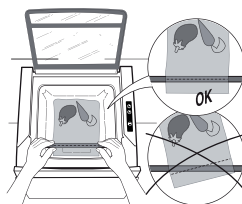
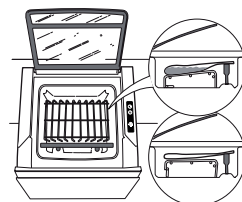
Tilberedningsposer

VED Å BENYTTKE KITCHENAID VAKUUMPOSER

1. Åpne skuffen helt (til du hører et klikk).
 2. Slå på apparatet ved å benytte den blå hovedbryteren som sitter foran til høyre på apparatet.
 3. Velg størrelsen på KitchenAid posen som er best egnet til dimensjonene til maten (15x25 or 20x20).
 4. Åpne lokket, påse at vakuumkammeret er tørt. Når du legger maten i posen, må du være forsiktig slik at posen ikke blir skitten eller våt i nærheten av åpningen, dette vil kunne føre til at forseglingen ikke blir effektiv.
 5. Plasser støttegitteret i maskinrommet slik det vises, med posen sentralt på gitteret, igjen slik det vises i figuren; dersom det er nødvendig, vri litt gitteret slik at det har en lett helning, på denne måten unngår en å søle mat mens vakuum-syklusen pågår. For store mengder mat, kan det være nødvendig å fjerne gitteret for å oppnå større plass inne i vakuumkammeret.
 6. Plasser linjen på posen på linje med sveisestangen. Pass på at posen ikke har noen folder langs sveisestangen.
 7. Lukk dekselet og hold det nede samtidig som du velger ønsket syklus til posen. Hold dekselet nede i noen få øyeblikk. På dette viset vil dekselet være lukket og stramt for å forsegle så lenge syklusen pågår. 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 å håndtere posene og maten i de på optimalt vis, skriv dato for innpakking og innhold på plassen over forseglingen.

VIKTIG Ta kontakt med Ettersalgsservicen dersom problemet vedvarer etter å gjenta prosedyren for pakking med vakuum.



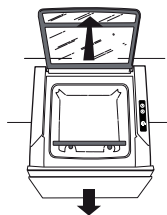
Beskrivelse av funksjonsfasene til apparatet

SLÅ PÅ (ved å dra skuffen ut til arbeidsposisjon)

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.

Kontrollpanelets LED-lys tennes og du vil høre et kort akustisk signal som indikerer at maskinen er slått på. På dette punktet går maskinen igjennom en syklus for oppsett som varer i omtrent 2 sekund; ikke trykk på noen knapper før oppsettet er fullført.



VACUUM-SYKLUS FOR POSER

Ved start av hver syklus, vil du høre et kort akustisk signal.

Syklusen vil automatisk fortsette på følgende måte:

- Fasen for utsuging av luft angis med den blinkende av funksjonsknappen. Denne fasen varer ca. 2 minutter og 30 sekunder.
- Fasen for varming av forseglingen indikeres ved funksjonsknappens LED lyser. Denne fasen varer 9 sekunder. Denne etterfølges av en fase for nedkjøling som varer omtrent 5 sekunder.
- I løpet av den etterfølgende avlastningsfasen, returnerer alle LED-indikatorene til deres opprinnelige tilstand. Avlastingsventilen vil være åpen i 20 sekunder. I løpet av dette tidsrommet er det ikke mulig å velge noen funksjon.
- Når vakuumkanmeret er dekomprimert, kan dekselet åpnes og den forseglede posen fjernes.
- Når syklusen avsluttes, vil du høre et kort akustisk signal som indikerer at maskinen er klar til å utføre en annen syklus.
- Syklusens totale varighet er på 3 minutter (inntil glasslokket 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 BEHOLDERE

Ved start av hver syklus, vil du høre et kort akustisk signal.

Syklusen vil automatisk fortsette på følgende måte:

- Vakuumfasen indikeres ved at funksjonsknappens LED blinker. Denne fasen varer ca. 45 sekunder.
- I løpet av den etterfølgende avlastningsfasen, returnerer alle LED-indikatorene til deres opprinnelige tilstand. Avlastingsventilen vil være åpen i 20 sekunder. I løpet av dette tidsrommet er det ikke mulig å velge noen funksjon.
- Når vakuumkanmeret er dekomprimert, kan dekselet åpnes og vakuumbeholderen kan fjernes.
- Når syklusen avsluttes, vil du høre et kort akustisk signal som indikerer at maskinen er klar til å utføre en annen syklus. Kammeret er ikke under vakuum, 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 den beste organoleptiske kvaliteten på produktet og hindre alle væskene fra kokingen forsvinner, anbefaler vi alltid ikke å utføre "sous-vide" tilberedning av poser hvor vakuumsoperasjonen ikke er vellykket utført.

For å hindre at det dannes farlige mikroorganismer, må vakuumprodukter kokes straks (fremgangsmåte A) eller avkjøles hurtig og oppbevares (fremgangsmåte B og C).

Vakuumpakkede produkt må ikke lagres ved romtemperatur.

Slik tilbereder du mat i dampovn

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

- Åpne døren og plasser gitteret på den 2. nivået
- Posisjoner pakningene som vist på figur (1, 2, 3, 4)
- Lukk døren
- Velg sous-vide-menyen
- Still inn tilberedningsprogrammet (se illustrasjonene på display)
- Velg referansekategori
- Still inn tilberedningstiden i henhold til angivelsene i de medfølgende tabellene
- Start tilberedningen
- Etter tilberedning (varslet ved en akustisk indikator) 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 øyeblikkelig"

Meldingen vises på skjermen hver gang minimum tilberedningssyklus 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 at du kontrollerer at maten er ferdig tilberedt før du spiser den.

Avsluttet tilberedning indikeres ved et akustisk signal

Skjermen vil vise meldingen "Tilberedning ferdig, bruk opp el avkjøl o oppbev.".

Du kan slå av siden på display på skjermen ved å trykke på "OK" tasten.

Når produktet er tilberedt, må det spises eller hurtig nedkjøles.

Når tilberedningen er ferdig, vær forsiktig når du tar pakningen ut av ovnen fordi den kan være meget varm. Vi anbefaler alltid at egnede votter / gryteklutene benyttes for å fjerne 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 væske kan renne ut
- Fjern maten fra posen

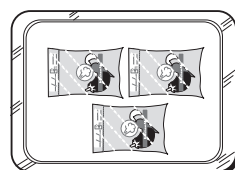
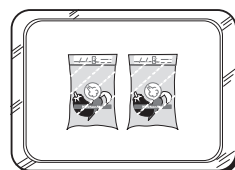
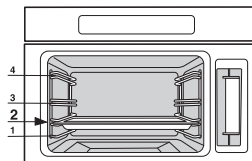
Dersom tilberedningssyklusen er ferdig kan maten spises, men den organoleptiske kvaliteten er ikke garantert.

Dersom tilberedningssyklusen 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 strømbrytning under prosessen.

Dersom det oppstår en slik tilstand, foreslår vi å ta maten ut av posen og at gjøres ferdig på den tradisjonelle måten (se ovenfor)



Slik bruker du hurtigkjøleren

Husk å bruke kun produkt av KitchenAid merket.

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 nivå
2. Posisjoner pakningene som vist på figur (1, 2, 3, 4)
3. Velg fra den følgende syklusen:

- Hurtigkjøling, prosedyre for tidsinnstilling
- Hurtig nedkjøling, prosedyren for innstilling av tid

Velg 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. Syklusens slutt indikeres ved et akustisk signal og blinkende symbol på skjermen.

6. Ta maten ut av kammeret og legg det til 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:

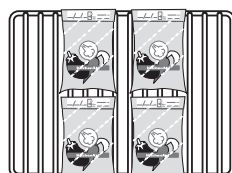
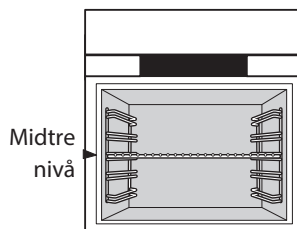
Kast produktet uten å spise det, selv om det er stekt, fordi matens mikrobiologiske sammensetning i pakningen kan være forandret.

Ta kontakt med Ettersalgsservicen dersom det oppstår en feil som ikke skyldes en feil ved innstilling av syklus.

STRØMBRUDD

Dersom det oppstår et strømbrudd, viser ikke produktet meldinger på display.

Dersom du har bevis på at strømbruddet har skjedd, anbefaler vi at du kaster maten.



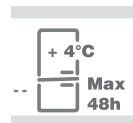
Instrukser for oppbevaring av pakninger i kjøleskapet/fryseren

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 nedkjølt temperatur i maksimalt 48 timer, og dersom denne tiden overskrides må de kastes.

Nedkjølte produkt kan deretter fryses.



STRØMBRUDD

Dersom det oppstår et strømbrudd i løpet av "Chef touch" lagringen, må produktet elimineres.

Slik bruker du dampovnen for oppvarming

Følg instruksene i "Hvordan tilberede i en dampovn" for oppvarming.

Avsluttet tilberedning indikeres ved et akustisk signal.

Når tilberedningen er ferdig, vær forsiktig når du tar pakningen ut av ovnen fordi den kan være meget varm. Vi anbefaler alltid at egnede votter / gryteklutene benyttes for å fjerne 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 det er nødvendig, avslutt oppvarmingen ved å benytte tradisjonelle prosedyrer

STRØMBRUDD

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

Dersom det oppstår en slik tilstand, foreslår vi å ta maten tas ut av posen og at gjøres ferdig på den tradisjonelle måten.

ÅPNING AV PAKNINGEN ETTER TILBEREDNING ELLER OPPVARMING

Vær alltid oppmerksom på posens utvendige temperatur, denne kan være svært varm. Vi anbefaler alltid at egnede votter / gryteklutene benyttes for å ta på pakningen.

Det er lettest å ta pakningen ut av ovnen ved å gripe fast i de øvre klaffene.

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.

Fjern væske og hell innholdet som er til overs over i en beholder eller på en tallerken klar til å spises.

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

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

Steketabell

Intervallene for steketider i tabellen gjelder ikke for mat. Vi anbefaler alltid at fersk mat er kald når den tilberedes.
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	KUTT/PORSJON/ BESKRIVELSE	TILBEREDNINGS- SYKLUS	TILBEREDNINGSTID (min)	OPPVARMINGSTID (fra kjøleskap) (min)	OPPVARMINGSTID (fra fryser) (min)
Fisk	Glatthai / sverdfisk	Fisk (fileter eller hele)	45-55	10-20	20-30
	Sjötunge / piggvar (fileter)	Fisk (fileter eller hele)	45-50	10-20	25-35
	Laks (kotelett)	Fisk (fileter eller hele)	40-45	25-35	35-45
	Brasme / sjøbrasme	Fisk (fileter eller hele)	40-45	10-20	50-60
	Uer/abbor/gurnard (hel)	Fisk (fileter eller hele)	45-50	10-20	50-60
	Uer/abbor/gurnard (filet)	Fisk (fileter eller hele)	40-45	10-20	20-30
	Kamelbars/hamachi/John Dory/rødmulle (filet eller kotelett)	Fisk (fileter eller hele)	40-45	10-20	50-60
	Breiflabb	Fisk (fileter eller hele)	40-45	10-20	50-60
	Scorpionfisk / torsk (hel eller filet)	Fisk (fileter eller hele)	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
	Tiarmet 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
	"Krem" base	Salte sauser	35-40	10-20	15-25
	"Fersk tomat" base	Salte sauser	35-40	10-20	15-25

Steketabell

KATEGORI	KUTT/PORSJON/ BESKRIVELSE	TILBEREDNINGS SYKLUS	TILBEREDNINGSTID (min)	OPPVARMINGSTID (fra kjøleskap) (min)	OPPVARMINGSTID (fra fryser) (min)
Lam	Kjøttstuing	Kjøtt (steker eller stykker)	45-50	15-25	40-50
	Kam	Kjøtt (hel stek)	80-85	20-30	30-40
Svin	Skank (hel eller uten bein)	Kjøtt (steker eller stykker)	220-240	25-35	40-50
	Baconskiver	Kjøtt (steker eller stykker)	70-80	10-20	15-20
	Bacon (hel)	Kjøtt (hel stek)	100-120	60-70	85-90
	Filet (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
Okse	Osso buco	Kjøtt (steker eller stykker)	220-240	15-25	25-35
	Biffstuing	Kjøtt (steker eller stykker)	220-240	15-25	80-90
	Roastbiff (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	35-45	75-85
	Filet (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 (steker eller stykker)	220-240	25-35	40-50
	Osso buco	Kjøtt (steker eller stykker)	220-240	15-25	25-35
	Kamstek uten bein	Kjøtt (steker eller stykker)	45-50	15-25	25-35
	Stek uten bein (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	55-65	85-95
	Kalvestuing	Kjøtt (steker eller stykker)	220-240	20-30	40-50
	Filet (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	45-55	75-85
	Skinke (hel)	Kjøtt (hel stek)	80-85	70-80	85-95
Fjærfe	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

Steketabell

KATEGORI	KUTT/PORSJON/ BESKRIVELSE	TILBEREDNINGS SYKLUS	TILBEREDNINGSTID (min)	OPPVARMINGSTID (fra kjøleskap) (min)	OPPVARMINGSTID (fra fryser) (min)
Grønnsaker	Blomkål (biter eller skiver) / brokkoli (hel)	Grønnsaker	35-45	20-30	40-50
	Squash (hel)	Grønnsaker	35-38	15-25	40-50
	Potet (biter)	Grønnsaker	40-50	20-30	40-50
	Pepper (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
	Radicchio / endivie	Grønnsaker	35-38	10-20	15-25
	Beter (hel eller i biter)	Grønnsaker	35-38	15-25	20-30
	Artisjokker (halve, torneløs)	Grønnsaker	35-40	7-20	15-25
	Søtfennikel (hel eller delt i fire)	Grønnsaker	35-40	15-25	40-50
	Asparges (hel)	Grønnsaker	35-38	5-15	15-25
Sopper	Champinjong / 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
	Bringebær/bjørnebær (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
Søtt bakverk	Sjokoladebasis	Søtt bakverk	35-45	5-15	10-20
	Sjokolade- og mascarponebasis	Søtt bakverk	35-45	5-15	10-20
	Sjokolade- og fløtebasis	Søtt bakverk	35-40	5-15	10-20

Tips til steking og tilberedning

TILBEREDE OG STEKE KJØTT

KJØTT (HELT STYKKE):

- Vi anbefaler å kutte kjøttet opp i stykker før tilberedning.
- Kjøtt kan stekes i posen uten å tilsette andre ingredienser, eller etter at det er saltet og krydret på tradisjonelt vis.
- Etter tilberedning i vakuum og etter å ha fjernet posen, kan kjøttstykket brunes i pannen i noen få minutter på tradisjonelt vis.
- Noen stykker kjøtt som "Roastbiff" er egnet til å bli spises kalde ved kjøleskapstemperaturer. 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 best mulig resultat, må du alltid bruke kjøttstykker som er egnet for gryteretter.
- Bruk kjøttstykker som minst er 3 cm hver.

Grunnoppskrift:

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

250 g kjøtt

30 g gulrøtter (i skiver)

50 g poteter (i terninger)

80 g tomater

Salt og krydder for smaken

KJØTT (STEKER):

- Steker (kam, osso buco) kan tilberedes med tørr eller våt (ved å legge i 80 - 100 g tomater per pose) tilberedning etter ønske. Dersom du tilbereder magert kjøtt, anbefaler vi å tilsette kokevæske i posen.
- Biffens tykkelse er viktig for sluttresultatet. Dersom du tilbereder fett kjøtt som bacon, kan skivene være opp til 2 cm tykke.

KNOKER:

- Det anbefales å tilberede benfrie knoker for å unngå å ødelegge posen.
- Dersom du tilbereder en stor knoke (kalv), når du har fjernet beinet og kuttet kjøttet opp i stykker, vil det sannsynligvis være nødvendig å dele det opp i flere poser.

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 tilberedning i vakuum og etter å ha fjernet posen, kan kjøttstykket brunes eller grilles i en panne i noen få minutter på tradisjonelt vis.

TILBEREDE OG KOKE FISK

FILETER ELLER SKIVER:

- En anbefaler å tilberede fiskefiletene eller skivene ved å benytte de tørre tilberedningsmetodene eller med litt krydder.
- Når filetene vakuumtilberedes, velg stykkene med riktig konsistens (300/400 g eller mer) for å oppnå best resultat.
- Etter tilberedning i vakuum og etter å ha fjernet posen, kan fisken brunes eller grilles i pannen i noen få minutter på tradisjonelt vis.

FISK (HEL):

- Gjør godt ren (skjell og finner) hele fisken før du tilbereder den.
- Fjern fiskehodet og halen dersom posen ikke er stor nok for hele fisken.
- Tilbered fisken ved å benytte tørre tilberedningsmetoder eller ved å tilføre væske (f.eks. olje, fløte, saus) avhengig av personlig smak.
- Etter tilberedning i vakuum og etter å ha fjernet posen, kan fisken brunes eller grilles i pannen i noen få minutter på tradisjonelt vis.

HAVDYR:

- Gjør havdyrene nøyte rene ved å fjerne skitt, skjell og brusk før du tilbereder de.
- Vi anbefaler at du kutter opp store havdyr, som blekksprut, opp i stykker. De kan tilberedes med tørt eller vått (tomat, krydder, sauser), etter personlig smak.
- Etter tilberedning i vakuum og etter å ha fjernet posen, kan havdyrene brunes eller grilles i pannen i noen få minutter på tradisjonelt vis.
- Noen deler, som "blekksprut i skiver eller tiarmet blekksprut-ringer" kan spises ved kjøleskapstemperatur, med poteter, salat eller andre grønnsaker etter ønske.

SKALLDYR:

- Gjør nøyte rent helt skalldyret (fjern skjell) før du tilbereder de.

Tips til steking og tilberedning

- Det anbefales å tilberede skalldyrene uten skjell for å unngå å ødelegge posen.
- Skalldyr kan tilberedes med tørr eller våt (70 - 90 g vann per pose) tilberedning etter ønske.
- For best mulig tilberedningsresultat, velg kreps, reker, (eller kongereker) fra 8 til 13 cm lange.
- Etter tilberedning i vakuum og etter å ha fjernet posen, kan skalldyrene brunes eller grilles i pannen i noen få minutter på tradisjonelt vis.

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:

70 g pecorino
70 g gorgonzola
70 g taleggio
70 g fløte

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

"Fløtebasis" med grønnsaker:

100 g fløte
70 g annen ost
50 - 100 g grønnsaker i terninger (squash) eller reddiker i strimler

"Fløtebasis" med fisk:

70 g fløte
110 g røkelaks

"Fersk tomatbasis" med grønnsaker

170 g ferske tomater
15 g løk
60 g auberginer
70 g squash
40 g paprika
15 g olje

"Fersk tomatbasis" med fisk

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

TILBEREDE OG STEKE GRØNNSAKER OG SOPP:

GRØNNSAKER eller HEL SOPP:

- Noen grønnsaker er best dersom de tilberedes hele: squash, gulrøtter, betes, asparges. For å oppnå best tilberedningsresultat, velg gulrøtter og squash med en diameter på minst 3 cm.

GRØNNSAKER eller SOPP I STYKKER:

- Det er mulig å tilberede alle typer grønnsaker i stykker. Skjer grønnsakene i stykker avhengig av størrelsen til grønnsakene eller soppen og hvordan de skal plasseres i posen.
- 50 - 100 g 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 (HELE eller i STYKKER):

- Det er mulig å tilberede alle typer frukt i stykker. Skjer frukten i stykker avhengig av størrelsen til selve frukten og hvordan de skal plasseres i posen.
- Noen frukttyper kan også tilberedes hele (epler, pærer).
- Når tilberedningssyklusen er ferdig, kan posens innhold blandes og serveres som "frukt purée".

TILBEREDE SØTE FLØTESAUSER:

SØTE BAKVERK:

- Søtt bakverk 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:

150 g sjokolade i små stykker (200 g dersom du ikke vil lage saus)
90 g fløte

Basis for sjokolade og mascarpone:

100 g sjokolade i små stykker
250 g mascarpone

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

Feilsøkingliste

Apparatet virker ikke

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

Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke

Dersom displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall, må du kontakte Ettersalgsservice.

Oppgi i dette tilfellet nummeret som kommer etter bokstaven "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.

Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakter du nærmeste serviceavdeling.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- apparatets nøyaktige type 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 oppgitt på garantiseddelen.

- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

MERK: Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert

Ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler benyttes og at reparasjonene utføres på riktig måte).



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIA

Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Trykket i Italia



400010886436

