

Brugsanvisninger

KitchenAid

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED	4
Pas på miljøet	8
Opstilling	8
Indbygning af apparatet	8
Før tilslutning	9
Efter tilslutning	9
Før ibrugtagning	9
Tilbehør	10
Placering af stegetermometeret	11
Om apparatet	12
Betjeningspanel	12
Nøgleslås	13
Meddelelser	13
Genveje	14
ON/OFF/Pause	15
Minutur	15
Ændring af indstillinger	16
Specialfunktioner	20
Sous vide	26
Dampoptøning	28
Opvarm	29
Damp	30
Hjælpefunktion	32
Rengøring og vedligeholdelse	33
Data for test af opvarmning	35
Tekniske specifikationer	35
Introduktion til "<i>Chef touch</i>"	36
Anvendelse af "<i>Chef touch</i>" metoden	37
Stegeposerne	38
Klargøring af poser	38
Anvisninger om maskinens funktionsfaser	39
Tilberedning i en dampovn	40
Sådan bruges blæstkøleren	41
Gode råd om opbevaring af pakkerne i køleskab/fryser	41
Sådan bruges dampovnen til opvarmning	42
Tilberedningstabel	43
Tips til klargøring og tilberedning	46
Fejlfindingsoversigt	48
Serviceafdelingen	48

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

VORES PRIORITET ER SIKKERHEDEN

Denne brugsvejledning og selve apparatet formidler vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.



Dette er symbolet med relation til sikkerheden, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran alle sikkerhedsmeddelelserne står faresymbolet og den følgende tekst:



Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, forårsager alvorlige læsioner.



Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlige læsioner.

Alle advarsler vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skade og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet. Overhold følgende anvisninger nøje:

- Opbevar disse anvisninger på et let tilgængeligt sted til eventuel senere brug
- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Flytning og installation af apparatet skal foretages af to eller flere personer.
- Apparatets stik skal tages ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for installationsopgave.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret el-installatør i overensstemmelse med producentens anvisninger og de lokale sikkerhedsforskrifter. Reparér eller udskift ingen af

apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen.

- Udskiftning af strømforsyningskabler skal udføres af en autoriseret elektriker. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en flerpolet afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser, hvis ovnen er udstyret med et stik.
- Anvend ikke forlængerledninger, multistikdåser.
- Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt, der kan betjenes via fjernbetjening eller timer.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle skader på personer, dyr eller ejendom, hvis dette råd og disse forholdsregler ikke følges.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre

apparatets opvarmede dele.

- Meget små (0-3 år) og mindre børn (3-8 år) skal holdes uden for rækkevidde, medmindre de er under konstant opsyn.
- Børn på 8 år og derover samt personer, der er fysisk, sensorisk og mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, må udelukkende betjene apparatet, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Efter endt tilberedning skal apparatets låge åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp gradvist kan sive ud, inden retten tages ud. Når apparatets låge er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningerne må aldrig blokeres.
- Brug ovenhandsker til at fjerne bradepander og tilbehør, og pas på ikke at røre de opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis apparatet bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet.
- Det tryk, der udvikler sig inde i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer og apparatet

beskadiges.

- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.
- Hvis du tilsætter spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal du huske på, at spiritus fordamper ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen, når der tilberedes mad med meget fedt, olie eller alkohol (f.eks. rom, cognac, vin).
- Anvend aldrig damprensere.
- Brug kun det stegetermometer, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærkt slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af ovnlågens glasrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrotes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Gør apparatet ubrugeligt ved at klippe el-kablet af.
- For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

Pas på miljøet

Bortskaffelse af emballagen

- Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet ()
- Emballagen må derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Energispareråd

- Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedst.

Opstilling

Kontrollér efter udpakning, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovenlågen lukker korrekt.

Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer.

Tag først apparatet ud af polystyrenemballagen, når det skal installeres, så det ikke bliver beskadiget.

Indbygning af apparatet

Følg den medfølgende installationsvejledning under installation af apparatet.

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der ellers ville kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Børn bør ikke udføre installationshandlinger. Hold børn væk fra området under installation af apparatet. Hold emballagens materialer (plastikposer, polystyrendele, etc.) udenfor børns rækkevidde, under og efter installation af apparatet.

Før tilslutning

Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til spændingen i hjemmet.

Kontrollér, at apparatet er tomt, før det installeres.

Kontrollér, at ovnen ikke er beskadiget. Kontrollér, at mikrobølgeovnens låge lukker tæt mod understøtningen, og at den indvendige tætningsliste i lågen ikke er beskadiget. Tøm apparatet, og rengør det indvendigt med en blød, fugtig klud.

Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet er beskadiget, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet. Sænk aldrig strømkablet ned i vand. Hold strømkablet væk fra varme overflader.

Hvis strømforsyningskablet er for kort eller beskadiget, skal det udskiftes.

Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret el-installatør i henhold til fabrikantens anvisninger og de gældende sikkerhedsbestemmelser. Kontakt det autoriserede servicecenter.

For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en flerpolet afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.

Efter tilslutning

Apparatet kan kun anvendes, hvis lågen er lukket korrekt.

Dette apparat skal ekstrabeskyttes jf.

Stærkstrømsreglementet. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting som følge af manglende overholdelse af lovgivningen.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for problemer, der skyldes manglende overholdelse af disse angivelser.

Før ibrugtagning

1. ÅBN LÅGEN, fjern tilbehøret og kontrollér, at ovnen er tom. **SKYL VANDTANKEN** med postevand (uden rengøringsmidler), og fyld den op til mærket "MAX".

SÆT VANDTANKEN i dens sæde, indtil kontaktpunktet indkobles og den sidder sikkert og korrekt.

2. KØR KALIBRERINGSFUNKTIONEN, og følg anvisningerne på displayet.

BEMÆRK

VANDPUMPEN, der sørger for opfyldning og tømning af dampkedlen, er nu aktiveret. I begyndelsen kommer der en højere lyd fra pumpen under luftpumpningen. Lyden bliver svagere, når vandet fylder pumpen igen.

DETTE ER NORMALT og giver ikke anledning til bekymring.

EFTER KALIBRERING skal ovnen have lov til at køle af til stuetemperatur, hvorefter eventuelt fugtige områder skal tørres af med en klud.

TØM VANDTANKEN og tør den af før yderligere anvendelse.

Tilbehør

GENERELT

DER ER et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før købet skal du sikre dig, at det egner sig til madlavning med en kombination af damp og varmluft.

ANBRING EN BEHOLDER på risten. Den kan bære mere end bradepanden eller dampristen.

SØRG FOR, AT DER ER mindst 30 mm mellem beholderens øvre kant og loftet i ovnrummet, så der kan komme damp i et tilstrækkeligt omfang ind i beholderen.

VALG AF TILBEREDNINGSBEHOLDER

BENYT PERFOREREDE TILBEREDNINGSBEHOLDERE hvor dette er muligt, f.eks. til tilberedning af grøntsager. Så har dampen fri adgang til maden fra alle sider, så den bliver ensartet tilberedt.

DAMPEN NÅR NEMT ind i pladsen mellem store stykker af fødevarer, så som store kartofler. Det sikrer ensartet og effektiv tilberedning. Det gør også, at en stor portion er lige så hurtigt færdig som en mindre portion. Når madvarerne placeres (spredes), så dampen let fordeles jævnt til de enkelte stykker, bliver maden færdig på samme tid som mindre portioner.

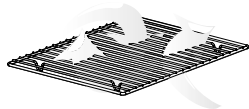
MERE KOMPakte BEHOLDERE så som kasseroller eller bageforme, eller fødevarer så som ærter eller asparges, som kun har lidt eller ingen plads imellem dem, vil tage længere at tilberede, fordi dampen har mindre plads at arbejde på.

SVAMP

DEN MEDFØLGENDE SVAMP anvendes til at tørre eventuel resterende kondens af, når ovnen er kølet af efter tilberedningen. Det er vigtigt, at du først lader ovnen køle af, så du ikke bliver skoldet.

GRILLRIST

RISTEN tillader, at varm luft kan cirkulere rundt om maden. Læg maden direkte herpå, eller brug den til at sætte fade, kageforme og andre kagekar på.



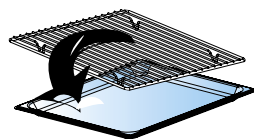
Når du anbringer madvarer direkte på risten, skal du sætte den kombinerede bradepande/dryppebakke under den.

BRADEPANDE/DRYPPEBAKKE

ANBRING BRADEPANDEN/DRYPPEBAKKEN under risten og dampristen. Den kan også bruges som kagegrej eller bradepande.

BRADEPANDEN &

DRYPPEBAKKEN bruges til at opsamle den dryppende kødsaft og andet spild, der ellers ville plette og smudse ovnens indre til. Anbring aldrig beholdere direkte på ovnens bund.

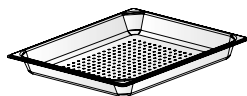


Damprist

BRUG DAMPRISTEN til fødevarer så som fisk, grøntsager og kartofler.

BENYT OVNE UDEN

DAMPRISTEN til fødevarer så som ris og korn.

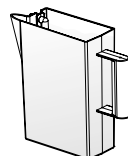


VANDTANK

VANDTANKEN sidder bag lågen og er straks tilgængelig, når lågen åbnes.

ALLE TILBEREDNINGSFUNKTIONERNE, bortset fra Varmluft, kræver at vandtanken er fuld.

FYLD VANDTANKEN op til mærket "MAX" med vand fra vandhanen.



BRUG KUN friskt postevand eller vand på flasker uden brus. Brug aldrig destilleret eller filtreret vand eller andre væsker i vandtanken.



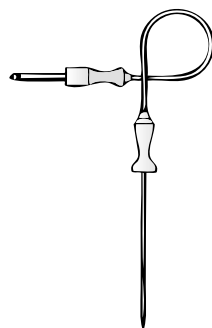
DET ER VIGTIGT, AT DU ALTID TØMMER VANDTANKEN EFTER BRUG. Det er nødvendigt af hygiejniske grunde. Det forebygger også, at der ophobes kondensvand i apparatet.

Træk **FORSIGTIGT** (dvs. langsomt, så du ikke spiller) vandtanken ud af sædet. Hold den vandret, så det sidste vand kan løbe ud af ventilensædet.

STEGETERMOMETER

Brug kun det stegetermometer, der anbefales til denne ovn.

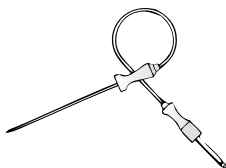
STEGETERMOMETERET ER DESIGNET til at måle den interne temperatur i dine fødevarer, indenfor et interval på 30 °C og 100 °C. Så snart den indstillede temperatur er nået, vil apparatet slukke og "Temperatur nået" vises på displayet.



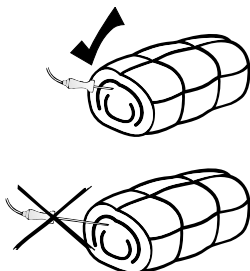
STIL ALDRIG stegetermometeret i vand, for at rense den. Tør den blot af med en fugtig klud eller køkkenrulle efter brug.

Placering af stegetermometeret

1. **PLACÉR STEGETERMOMETERET** i fødevarer, mens den stadig står på køkkenbordet.

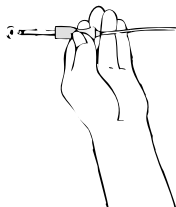


SØRG FOR, at så meget som muligt af stegetermometerets længde er sat i fødevarer. Det vil sikre en mere nøjagtig temperaturlæsning.



2. **SÆT** den tilberedte ret i ovnen.

3. **TRYK TERMOMETERETS LÅG BAGUD** og forbind stegetermometeret til stikket i siden af ovnen. Sørg for at ledningen er fri, også efter at ovnlågen er blevet lukket. Både kontakten og termometerstikket er uden strøm.



TILBEREDNING MED STEGETERMOMETER

STEGETERMOMETERET bør sædvanligvis sættes i, så spidsen af termometeret er anbragt i den tykkeste del af fødevarer, fordi denne del tager længst tid at varme.

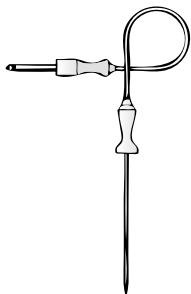
TERMOMETERSPIDSEN må ikke komme i berøring med de knogler, som kødet eventuelt indeholder.

Undgå desuden at sætte termometeret i fedtholdige områder i fødevarer, da disse områder varmer hurtigere op, og derfor giver misledende sluttemperaturer.

Stegetermometeret skal om muligt placeres, så spidsen ikke berører hverken sider eller bund i kogegejret.

TEMPERATUREN som indstilles, skal være højere end fødevarens nuværende temperatur.

DET ER IKKE MULIGT, at anvende termometeret under tilberedning af konfekt, syltetøj eller marmelade, eller retter, som har behov for at stege eller simre i lang tid. Årsagen er, at den højeste temperatur, som kan indstilles, er på 100 °C.



STIL ALDRIG stegetermometeret i vand, for at rense den. Tør det blot af med en fugtig klud eller køkkenrulle efter brug.

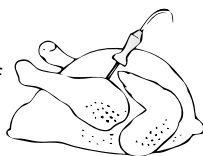
OVNEN MÅ IKKE BENYTTES med stegetermometeret heri, hvis det ikke er sat i kontakten i ovnen.

Hvis ovnen bruges, uden at dette overholdes, vil stegetermometeret tage skade.

BENYT KUN DET MEDFØLGENDE STEGETERMOMETER eller et, som er godkendt af serviceafdelingen. Andre mærker på markedet giver ikke det korrekte resultat og kan beskadige ovnen.

KYLLING

HVIS TERMOMETERET anvendes til at stege kylling, skal spidsen anbringes i den tykkeste del af kyllingen, dvs. indvendigt på låret, lige bag benet. Det må ikke berøre knogler.



LAMMEKØD

NÅR MAN TILBEREDER EN LAMMESTEG / LAMMEKØLLE, sættes spidsen af termometeret i den tykkeste del, så det ikke berører knoglen.



SVINEKØD

NÅR MAN TILBEREDER SVINEKØD, f.eks. bov, skinke, kamsteg osv., skal termometeret stikkes ind fra 'enden' af stegen, ikke gennem fedtlaget på oversiden. Undgå at placere spidsen af termometeret i fedtholdige områder på svinekødet.



FISK

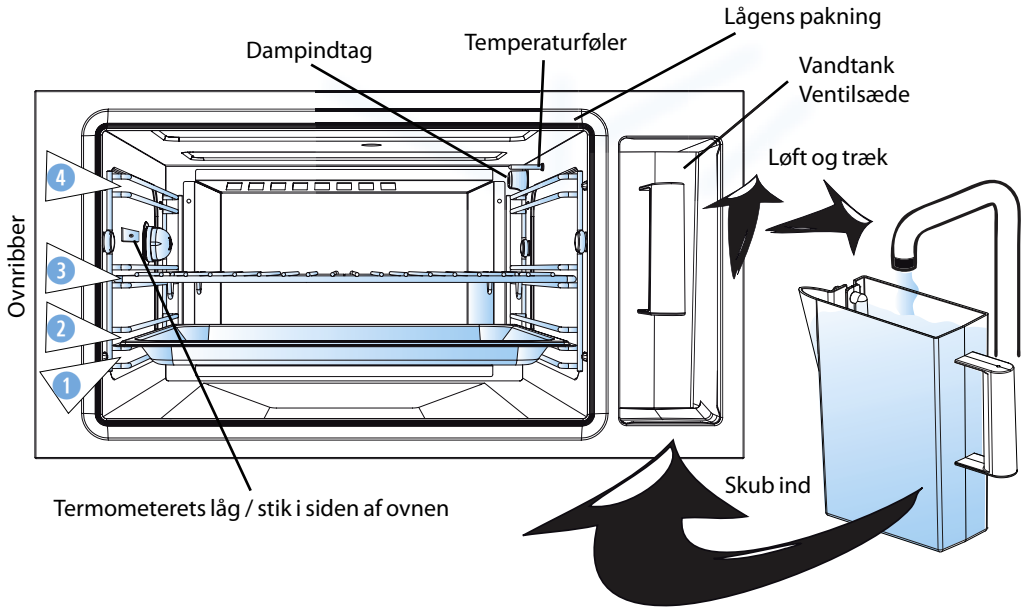
TERMOMETERET KAN ANVENDES, NÅR MAN

TILBEREDER HELE, STORE FISK, så som gedde eller laks.

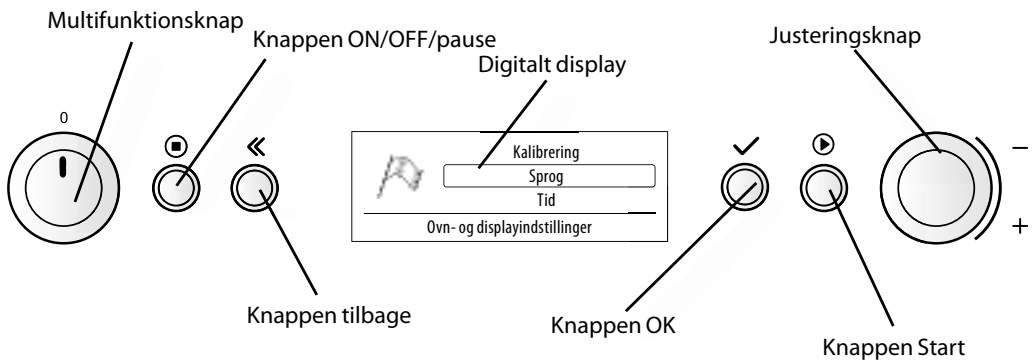
Sæt spidsen af stegetermometeret i den tykkeste del, ikke for tæt på rygbenet.



Om apparatet



Betjeningspanel

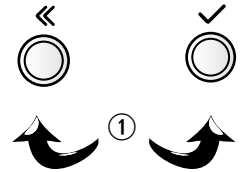


Nøglelås



1. TRYK SAMTIDIG PÅ KNAPPERNE TILBAGE OG OK, OG HOLD DEM TRYKKET, INDTIL DER LYDER TO BIP (3 SEKUNDER).

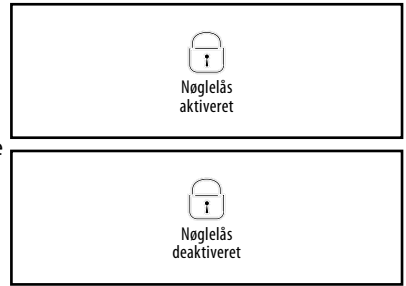
BRUG DENNE FUNKTION til at forhindre, at børn bruger ovnen uden opsyn.
NÅR LÅSEN ER AKTIVERET, virker ingen af knapperne.



BEMÆRK: Disse knapper fungerer kun sammen, når ovnen er slukket.

EN BEKRÆFTENDE MEDDELELSE vises i 3 sekunder, før der vendes tilbage til den tidligere visning.

TASTBLOKERINGEN INAKTIVERES på samme måde, som den aktiveres.

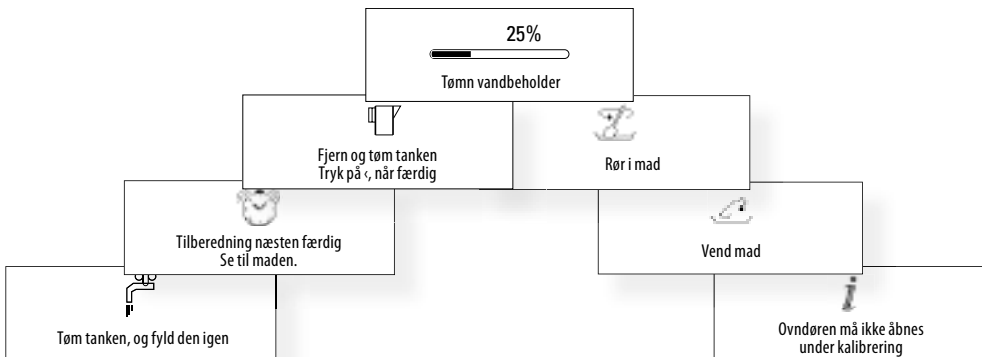


Meddelelser

NÅR DU BRUGER VISSE FUNKTIONER, stopper ovnen muligvis og anmoder dig om at udføre en handling, eller den råder dig måske blot om, hvilket tilbehør du skal bruge.

HVIS DER VISES EN MEDDELELSE:

- Åbn lågen (om nødvendigt).
- Udfør handlingen (om nødvendigt).
- Luk ovnlågen, og genstart ved at trykke på knappen "Start".



Genveje



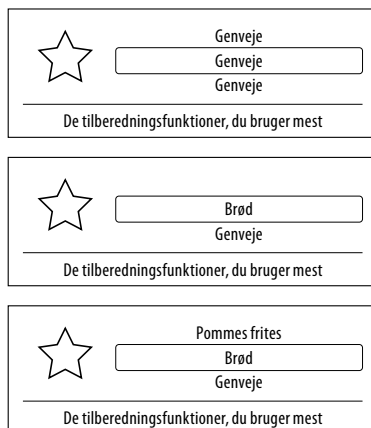
1. **DREJ PÅ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN**, indtil "Genvej" vises på displayet.
2. **DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN**, for at vælge den foretrukne genvej.
Den funktion, du bruger mest, er forvalgt.
3. **TRYK PÅ KNAPPEN OK**, for at bekræfte dit valg.
4. **DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN / OK**, for at foretage de nødvendige justeringer.
5. **TRYK PÅ KNAPPEN START**.

FOR AT GØRE BRUGEN LETTERE, udarbejder ovnen automatisk en liste over dine foretrukne genveje.

NÅR MAN FØRSTE GANG bruger ovnen, består listen af 10 tomme pladser, mærket "genvej". Efterhånden som du bruger ovnen, udfylder den automatisk listen over genveje med de funktioner, du bruger mest.

NÅR DU ÅBNER GENVEJSMENUEN, står den funktion du mest har brugt som genvej nr. #1 på listen, og den er forvalgt.

BEMÆRK: Dine genveje skifter automatisk plads på listen i genvejsmenuen, hvis du ændrer madlavningsvaner.



ON/OFF/Pause

APPARATET TÆNDES, SLUKKES ELLER SÆTTES PÅ PAUSE med knappen ON/OFF.

NÅR APPARATET ER TÆNDT, fungerer alle knapperne normalt, og 24-timers uret vises ikke.

NÅR APPARATET ER SLUKKET, er der kun en knap som virker. Kun knappen OK (jfr. Minutur) virker. Det 24-timers ur vises.

BEMÆRK: Ovnen kan reagere anderledes end beskrevet herover, afhængigt af, om ØKO-funktionen er aktiv eller inaktiv (indhent yderligere oplysninger i ØKO).

BESKRIVELSERNE I DENNE BRUGERVEJLEDNING gælder, under forudsætning af, at ovnen er tændt.



Minutur



1. **SLUK FOR OVNE**N, ved at dreje multifunktionsknappen til positionen nul eller trykke på ON/OFF knappen.
2. **TRYK PÅ KNAPPEN OK**.
3. **DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN**, for at indstille det ønskede tidsrum på timeren.
4. **TRYK PÅ KNAPPEN OK**, for at starte nedtællingen.

BENYT DENNE FUNKTION, hvis du har behov for et minutur, som måler det nøjagtige tidsrum til forskellige formål, så som hviletid for stege eller tilberedning på kogesektionen.

DENNE FUNKTION ER KUN TILGÆNGELIG når oven er slukket eller i standby.

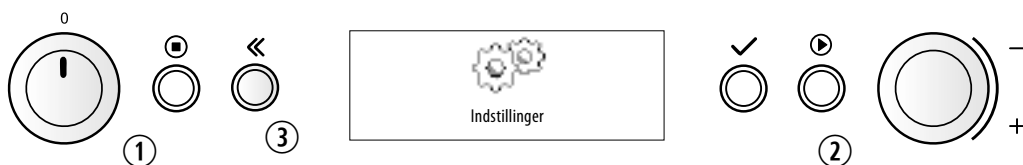


ET LYDSIGNAL vil lyde, når nedtællingen er slut.

VED TRYK PÅ STOPKNAPPEN, før nedtællingen er færdig, vil slukke for timeren.



Ændring af indstillinger



1. DREJ PÅ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN indtil "Indstillinger" visualiseres.

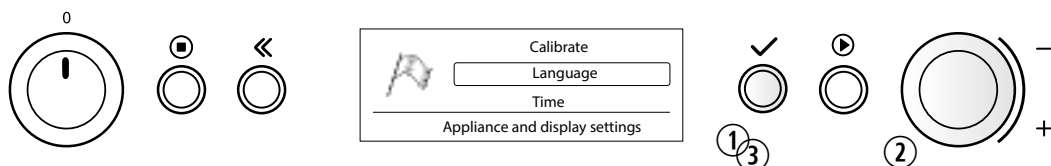
2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge en indstilling til justering.

NÅR OVNEN SLUTTES TIL EN STIKKONTAKT FOR FØRSTE GANG, bliver du anmodet du om at indstille sproget og det 24-timers ur.

EFTER ET STRØMSVIGT, blinker uret og skal indstilles igen.

OVNEN HAR en række funktioner, der kan justeres efter personlig smag.

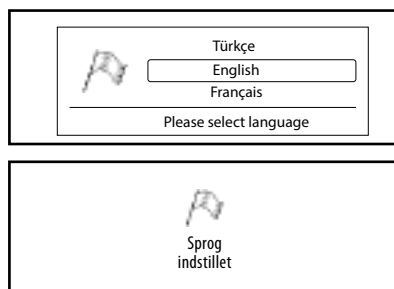
Sprog



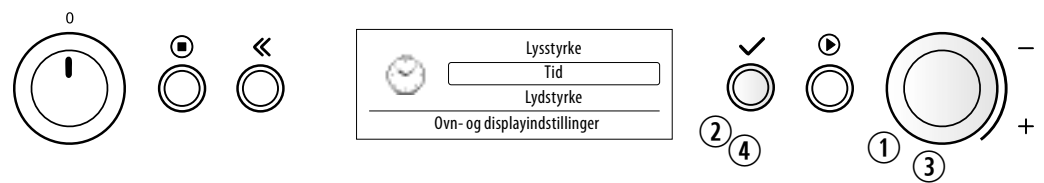
1. TRYK PÅ OK

2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge et af de disponible sprog.

3. TRYK IGEN PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte ændringen.



Indstilling af ur

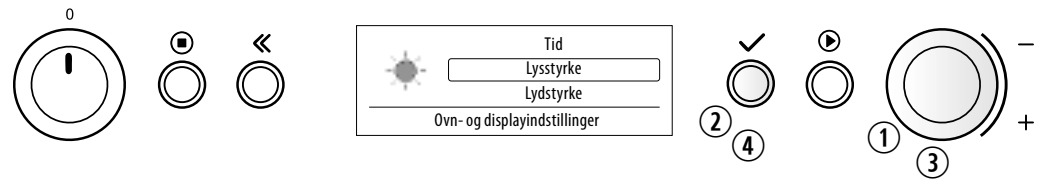


- 1. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, indtil "Tid" vises.
- 2. TRYK PÅ KNAPPEN OK. (Tallene blinker).
- 3. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at indstille det 24-timers ur.
- 4. TRYK IGEN PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte ændringen.

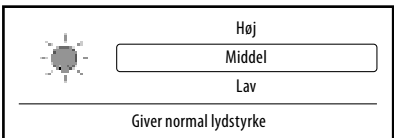
NU ER URET STILLET, OG DET GÅR.



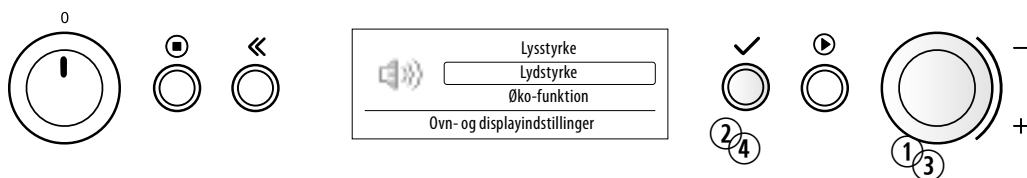
Lysstyrke



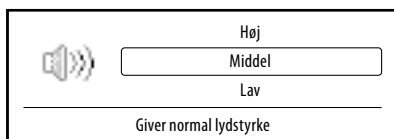
- 1. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, indtil "Lysstyrke" visualiseres.
- 2. TRYK PÅ KNAPPEN OK.
- 3. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at indstille den ønskede lysstyrke.
- 4. TRYK IGEN PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte valget.



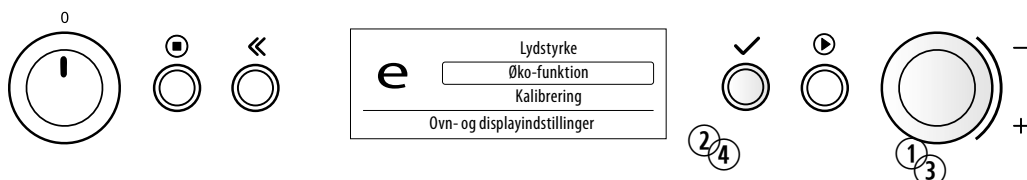
Lydstyrke



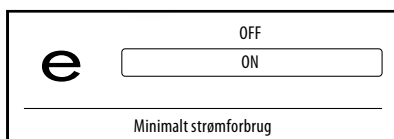
1. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, indtil "Lydstyrke" visualiseres.
2. TRYK PÅ KNAPPEN OK.
3. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at indstille lydstyrken på høj, middel, lav eller lyd fra.
4. TRYK IGEN PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte ændringen.



Øko



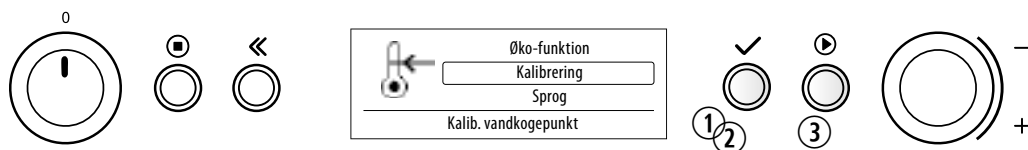
1. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, indtil "Øko-funktion" visualiseres.
2. TRYK PÅ KNAPPEN OK.
3. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at slå funktionen ØKO til eller fra.
4. TRYK IGEN PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte ændringen.



NÅR ØKO ER AKTIVERET, dæmpes displayet automatisk, når der er gået lidt tid, for at spare energi. Det tænder automatisk igen, når du trykker på en knap eller åbner lågen.

NÅR OFF ER VALGT, slukker displayet ikke, og 24-timers uret er altid synligt.

Kalibrering



1. TRYK PÅ KNAppen OK. Det er vigtigt, at du ikke åbner lågen, før hele proceduren er afsluttet.

2. TRYK PÅ KNAppen OK.

3. TRYK PÅ KNAppen START.

KONTROLLER, FØR DU BENYTTET DENNE FUNKTION, at vandtanken er fyldt med frisk vand fra hanen.

KALIBRERING

VANDETS KOGEPUK afhænger af lufttrykket. Det koger hurtigere, jo højere over havets overflade du befinder dig.

UNDER KALIBRERING konfigureres apparatet automatisk efter lufttrykkene på den nuværende placering. Det kan give mere damp end ellers - det er normalt.

EFTER KALIBRERING

LAD OVNE KØLE AF, og tør de fugtige dele tørre.

OMKALIBRERING

SÆDVANLIGVIS udføres kalibreringen en gang, og dette burde være tilstrækkeligt, hvis ovnen er permanent installeret i en bolig.

MEN, hvis du har installeret apparatet i et mobile home eller lignende, er flyttet til en anden by, eller højden over havet, hvor apparatet er installeret, på anden måde er ændret, skal dette kalibreres igen før brug.

Under tilberedning

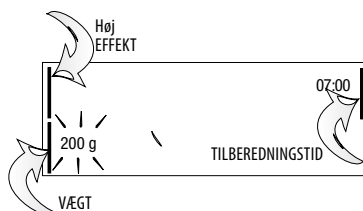
▶ NÅR TILBEREDNINGEN ER STARTET:

Ved at trykke på Startknappen kan du nemt forlænge tiden med 1 minut ad gangen. Hvert tryk øger tiden.

VED AT DREJE JUSTERINGSKNAppen, kan du skifte mellem parametrene, for at vælge, hvilken du vil ændre.

✓ VED TRYK PÅ KNAppen OK vælges parameteren, så den kan ændres (den blinker). Brug knapperne op/ned til at ændre din indstilling.

TRYK IGEN PÅ KNAppen OK, for at bekræfte valget. Ovnen fortsætter automatisk med den nye indstilling.



VED AT TRYKKE PÅ KNAppen TILBAGE, vender du direkte tilbage til den sidst ændrede parameter.



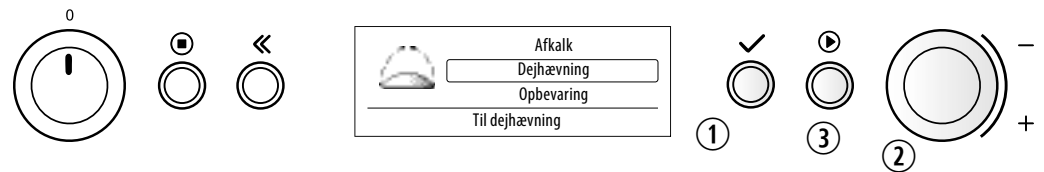
Specialfunktioner



- 1. DREJ PÅ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN indtil “Specialfunktioner” visualiseres.
- 2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge en af specialfunktionerne. Følg vejledningen i afsnittet om den pågældende funktion (Eksempel: Dejhævning).

SPECIELLE TILBEREDNINGSFUNKTIONER	
FUNKTION	ANBEFALET BRUG
DEJHÆVNING	BRUGES TIL HÆVNING af dej i ovnen ved en konstant temperatur på 40°C
DAMPRENSNING	ANVENDES TIL SKYLNING af ovnen.
AFKALK	ANVENDES TIL AT AFKALKE kedlen.
TØM	MANUEL TØMNING af vandbeholderen
DESINFEKTION	TIL DESINFEKTION af sutteflasker eller glaskrucker
YOGHURT	TIL TILBEREDNING AF YOGHURT
OPBEVARING	TIL OPBEVARING af fødevarer, så som frugt og grøntsager

DEJHÆVNING



- 1. TRYK PÅ KNAPPEN OK.
- 2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at indstille tiden.
- 3. TRYK PÅ STARTKNAPPEN.



FUNKTIONEN HÆVNING bruges til at hæve dej. Meget hurtigere end ved stuetemperatur.

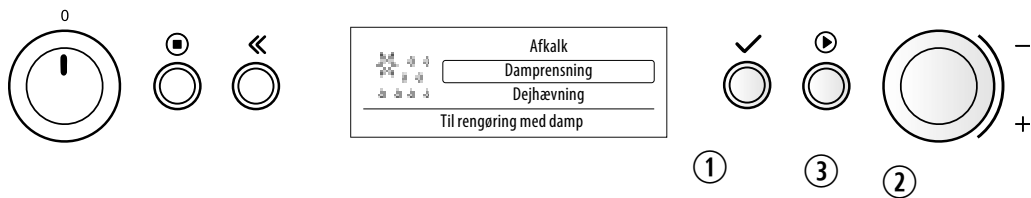
DEJHÆVNING

ANBRING SKÅLEN med dejen på dryppebakken i rille 1 eller 2. Læg et viskestykke over.

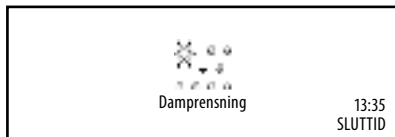
AFKORTER HÆVNINGENS VARIGHED med 1/3, i forhold til en traditionel opskrift.

AFKORTNING AF HÆVNINGENS VARIGHED anbefales, fordi temperaturen i ovnrummet er mere optimal end uden for ovnen, dvs. ved stuetemperatur. Derfor er det nødvendigt at standse hævnngen før tid. Ellers vil dejen hæve for meget.

Damprensning



1. TRYK PÅ KNAPPEN **OK/BEKRÆFT**.
2. FØLG anvisningerne på skærmen.
3. TRYK PÅ KNAPPEN **START**.

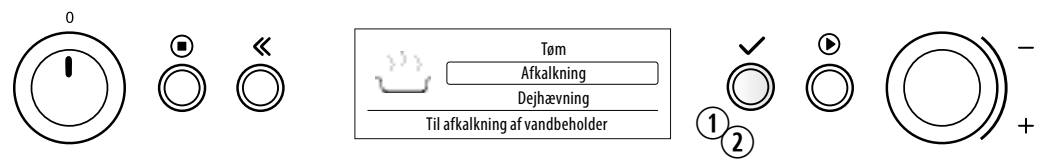


FUNKTIONEN DAMPRENS anvendes til at opløde hårde partikler og lette rengøringen.

DEN BØR ANVENDES JÆVNLIGT, for at undgå ophobning af salt og andre syreholdige fødevarer som kan påvirke stål. Der kan udvikles rust, hvis stålet ikke holdes rent.

TØR OVNEN MED EN KLUD efter rengøring.

Afkalkning



- 1. **TRYK PÅ KNAPPEN OK.** (Oven forbereder afkalkningen)
- 2. **TRYK PÅ KNAPPEN OK,** efter at have anbragt vandtanken med afkalkningsmidlet på det rette sted. Følg vejledningen på skærmen. Afbryd ikke processen, før den er afsluttet.



APPARATET ER UDSYSTRET MED ET SYSTEM, som angiver hvornår det er nødvendigt at afkalke ovnen. Afkalk, når displayet viser meddelelsen "Afkalkning nødvendig". Før afkalkning skal du sikre dig, at du har nok afkalkningsmiddel. Vi anbefaler, at du bruger "Wpro active'clean" afkalkningsmiddel beregnet til kaffe- og espressomaskiner og vandkedler.



AFKALKNINGEN VARER cirka ½ time, og ingen tilberedningsfunktion må aktiveres herunder. Meddelelsen ("Fjern og tøm...") betyder, at proceduren er afsluttet.



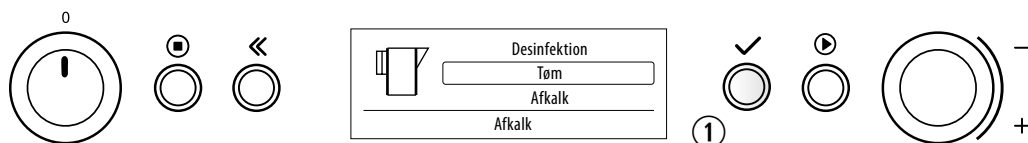
EFTER TØMNING af vandtanken, bør der ikke være rester til stede i systemet, apparatet er korrekt afkalket og sikkert at bruge.

BEMÆRK: EFTER START skal afkalkningsproceduren altid fuldføres.

MÆNGDE AF AFKALKNINGSMIDDEL

BLAND 1 liter vand med hele indholdet af en fuld flaske (250 ml) af afkalkningsmidlet "Wpro active'clean". Hvis du ikke kan få "Wpro active'clean" afkalkningsmiddel, må du kun bruge farveløs eddike.

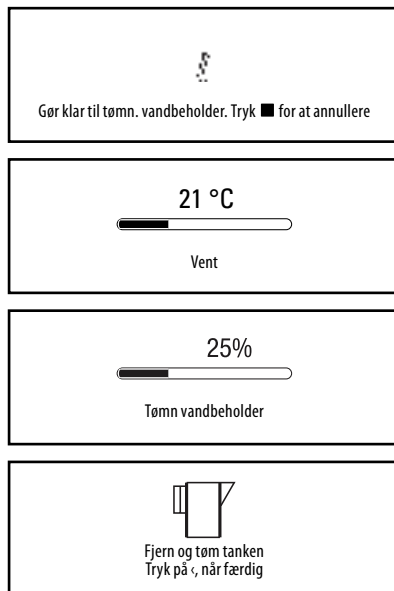
Tøm



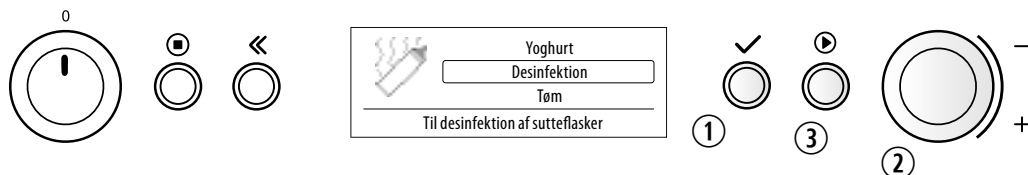
1. TRYK PÅ KNAPPEN OK.

MANUEL TØMNING af vandbeholderen kan udføres, for at sikre, at der ikke bliver efterladt resterende vand i et vist tidsrum.

HVIS TEMPERATUREN i kedlen er for høj, vil ovnen først starte tømningen, når temperaturen er faldet til under 60°C. Når den er kølet tilstrækkeligt af, starter den af sig selv.



Desinfektion



1. TRYK PÅ KNAPPEN OK.

2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at indstille tiden.

3. TRYK PÅ STARTKNAPPEN.

TIL DESINFEKTION af sutteflasker og andet, f.eks. syltetøjsglas.

SØRG FOR, at de genstande, som skal desinficeres, er varmebestandige og kan modstå 100 °C.

SÆT BRADEPANDEN ELLER RISTEN I RILLE 1. Sæt tingene på den, med god afstand imellem, så dampen kan komme til alle steder.

ALLE GENSTANDENES dele skal skilles helt ad, for at dampen kan komme i berøring med alle siderne.

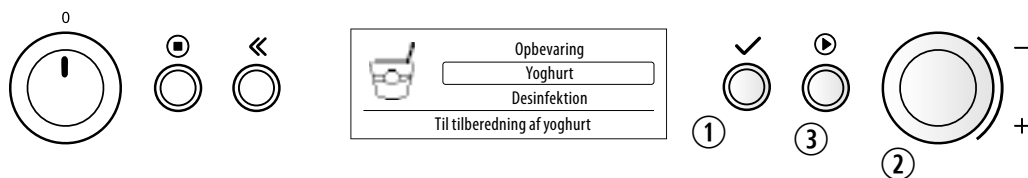
TØR ALLE DELENE MED OMHU, før de monteres igen.

BEMÆRK:

DET TAGER MINDST 20 MINUTTER, at få et godt resultat, og det svarer til ovnens fabriksindstilling. Der kan ikke indstilles et kortere tidsrum.

MAX. TIDSRUM svarer til 1½ time.

Yoghurt



1. TRYK PÅ KNAPPEN OK.

2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at indstille tiden.

3. TRYK PÅ STARTKNAPPEN.



TIL TILBEREDNING AF YOGHURT. Hvis der anvendes upasteuriseret mælk, skal den varmes op til 90 °C. Derefter skal man lade mælken køle af til under 49 °C (men undgå at den køler af til under 32 °C. 43 °C er optimalt). I modsat fald vil yoghurten ikke samle sig.

TILSÆT CIRKA 100 G yoghurt med levende kultur ved stuetemperatur, til 1 liter sødmælk. (Mælk og yoghurt skal helst have samme fedtprocent).

HÆLD BLANDINGEN i (6-7) portionsskåle af glas. Luk hver skål tæt med et låg eller varmebestandig film. Du kan også bruge særlige yoghurtglas.

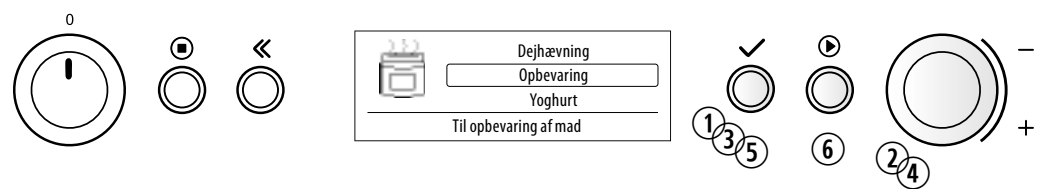
STIL SKÅLENE på risten i ovnen.

INDSTIL TIDEN til 5 timer. (Temperaturen er fabriksindstillet til 40°C).

LAD YOGHURTEN KØLE AF og sæt den herefter i køleskabet i flere timer, før den serveres. Den kan holde sig 1-2 uger. Du kan bruge en del heraf (cirka 100 g), til at starte igen, når der skal laves en ny portion, inden for 5-7 dage.

BEMÆRK: Når du laver yoghurt, er det meget vigtigt, at alle redskaber og glas er helt rene, så der ikke ved en fejl kommer uønskede bakteriekulturer i yoghurten. Det anbefales at anvende funktionen "DESINFEKTION" til sterilisering af skålene, etc. inden brug.

Opbevaring



- 1. TRYK PÅ KNAPPEN **OK**.
- 2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge den indstilling, der skal redigeres.
- 3. TRYK PÅ KNAPPEN **OK**, for at bekræfte.
- 4. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at ændre indstillingen.
- 5. TRYK PÅ KNAPPEN **OK**, for at bekræfte. (Gentag, om nødvendigt, trin 2 & 5).
- 6. TRYK PÅ KNAPPEN **START**.



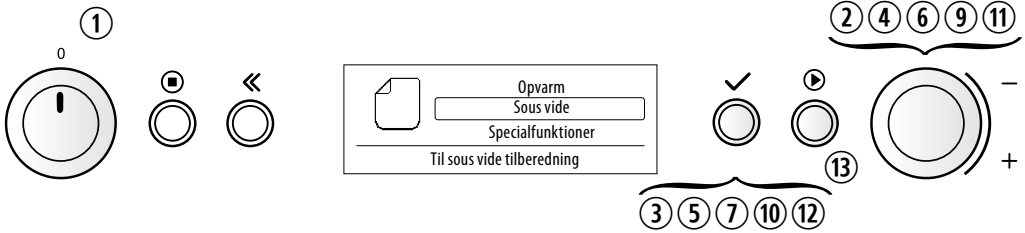
TIL OPBEVARING af frugt og grøntsager.

SÆT RISTEN i **RILLE 2** og bradepanden nedenunder. Sæt de tilberedte glas på risten. Hvis glassene er for høje, kan de placeres direkte på bunden af bradepanden i rille 1.

BRUG KUN FRUGT og grøntsager af god kvalitet. Glas kan rengøres med funktionen "Desinfektion". Åbn lågen, når henkogningstiden er slut, men lad glassene stå i ovnen, til de er kommet ned på stuetemperatur

OPBEVARING			
MAD	MÆNGDE	TID	TIPS
GRØNTSAGER	1-liters glas	40 – 120 min	FORKOG GRØNTSAGER NE og fyld glassene, som beskrevet for frugten. Overhæld dem med lage.
	½-liters glas	25 – 105 min	
FRUGT	1-liters glas	30 – 50 min	MODEN FRUGT har ikke brug for forkogning. Hårde frugter har behov for forkogning. FYLD GLASSENE, men kun til cirka 2 cm fra den øverste kant. Hæld sukkerlage over frugten.
	½-liters glas	15 – 35 min	

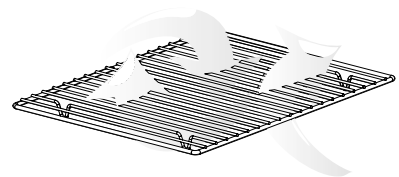
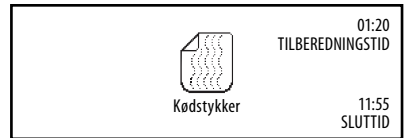
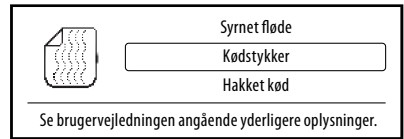
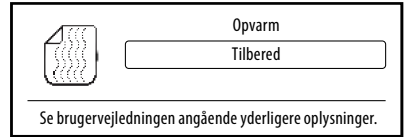
Sous vide



- 1. DREJ PÅ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN.
- 2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, indtil ordet "Sous vide" vises.
- 3. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge en af vakuumfunktionerne (sous vide).
- 4. TRYK PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte.
- 5. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge madvarer.
- 6. TRYK PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte.

- 7. FØLG anvisningerne på skærmen, hvad angår vandtanken og andet udstyr.
- 8. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge den indstilling, der skal redigeres.
- 9. TRYK PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte.
- 10. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at ændre indstillingen.
- 11. TRYK PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte. (Gentag, om nødvendigt, trin 9 & 12).
- 12. TRYK PÅ STARTKNAPPEN.

ANVEND ALTID RISTEN til retten, så luften kan cirkulere frit omkring den.



Opvarm

ANVEND DENNE FUNKTION TIL at tilberede fødevarerne i nedenstående tabel.

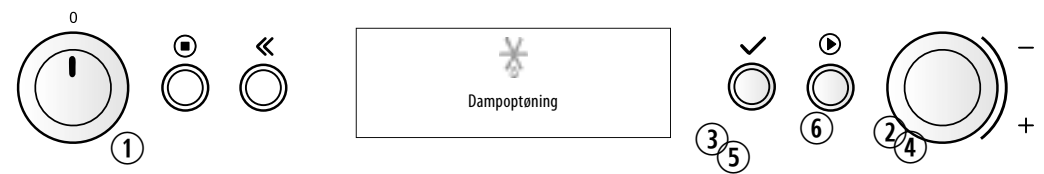
MAD	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR
FROSSEN	01 min – 4 timer	Rist i rille 3
AFKØLET	01 min – 4 timer	

Tilberedning

ANVEND DENNE FUNKTION TIL at tilberede fødevarerne i nedenstående tabel.

MAD	TILBEREDNINGSTID	TILBEHØR
KØDSTYKKER	1 t 20 min – 4 timer	Rist i rille 3
HAKKET KØD	45 min – 4 timer	
FJERKRÆ	45 min – 4 timer	
FISK	40 min – 4 timer	
BLØDDYR	30 min – 4 timer	
SKALDYR	28 min – 4 timer	
GRØNTSAGER	35 min – 4 timer	
FRUGT	25 min – 4 timer	
SØD FLØDE	35 min – 4 timer	
SYRNET FLØDE	30 min – 4 timer	

Dampoptøning



- 1. DREJ PÅ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN, indtil "Dampoptøning" vises på displayet.
- 2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge den indstilling, der skal redigeres.
- 3. TRYK PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte.
- 4. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at ændre indstillingen.
- 5. TRYK PÅ KNAPPEN OK, FOR AT BEKRÆFTE. (Gentag, om nødvendigt, trin 2 og 4).
- 6. TRYK PÅ KNAPPEN START.



BRUG DENNE FUNKTION til optøning af kød, fjerkræ, fisk, grøntsager, brød og frugt.

VED OPTØNING anbefales det ikke at tømme madvaren helt op, men lade den endelige optøning afslutte under hviletiden.

HVILETID EFTER OPTØNING FORBEDRER ALTID resultatet, da varmen fordeler sig mere jævnt i maden.

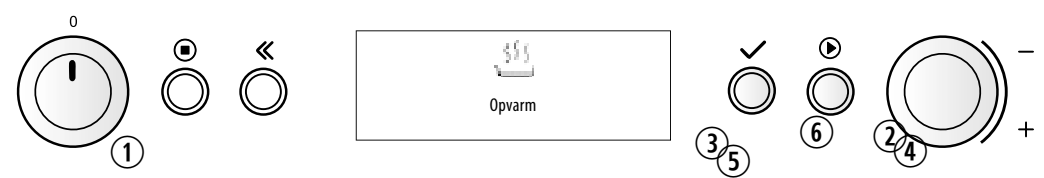
PLACÉR BRØD med indpakningen på, for at undgå, at det bliver svampet.

PLACÉR FØDEVARER, SÅ SOM KØD OG FISK uden indpakning, på dampristen i rille 3. Sæt dryppebakken under på 1. ribbe, så tøvandet opsamles.

VEND MADEN EFTER HALVDELEN AF OPTØNINGSTIDEN, FLYT RUNDT PÅ DEN, OG SKIL DE OPTØEDE STYKKER AD.

MAD		VÆGT	OPTØNINGSTID	HVILETID	TEMPERATUR
KØD	HAKKET	500 g	25 – 30 min	30 – 35 min	60 °C
	ISKIVER			20 – 25 min	
	BRATWURST	450 g	10 – 15 min	10 – 15 min	
FJERKRÆ	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	
	BLOK	400 g	20 – 25 min	20 – 25 min	
GRØNTSAGER	BLOK	300 g	25 – 30 min	20 – 25 min	
	STYKKER	400 g	10 – 15 min	5 – 10 min	
BRØD	HELT BRØD	500 g	15 – 20 min	25 – 30 min	
	SKIVER	250 g	8 – 12 min	5 – 10 min	
	BOLLER OG RUNDSTYKKER		10 – 12 min	5 – 10 min	
	KAGE	400 g	8 – 10 min	15 – 20 min	
FRUGT	BLANDET	400 g	10 – 15 min	5 – 10 min	
	BÆR	250 g	5 – 8 min	3 – 5 min	

Opvarm



- 1. DREJ PÅ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN, til "Opvarm" vises på displayet.
- 2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge den indstilling, der skal redigeres.
- 3. TRYK PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte.
- 4. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at ændre indstillingen.
- 5. TRYK PÅ KNAPPEN OK, for at bekræfte. (Gentag, om nødvendigt, trin 2 og 4).
- 6. TRYK PÅ KNAPPEN START.

BRUG DENNE FUNKTION til opvarmning af 1 – 2 portioner mad med køleskabs- eller stuetemperatur.

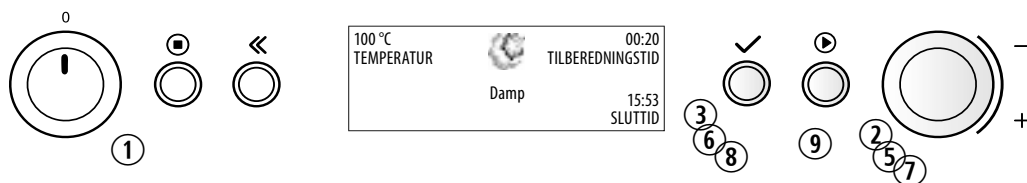
NÅR DU GEMMER en ret i køleskabet eller "lægger" den på et fad før opvarmning, skal du lægge de tykkere og mere faste madvarer yderst på fadet, og de tyndere eller mindre faste madvarer i midten.

ET PAR MINUTTERS HVILETID GIVER ALTID ET BEDRE resultat.

DÆK ALTID RETTEN, når denne funktion anvendes.

KØLESKABSKOLD MAD	PORTIONER	OPVARMNINGSTID	TEMPERATUR	TIPS
MIDDAGSTALLERKEN	1-2	18 – 25 min	100 °C	PLACÉR FØDEVAREN TILDÆKKET med låg eller varmebestandig film på dampbakken i rille 3. SÆT DRYPPEBAKKEN under, for at opsamle vandet.
SUPPE		20 – 25 MIN		
GRØNTSAGER		20 – 25 min		
RIS OG PASTA		15 – 20 min		
KARTOFLER I STYKKER		20 – 25 min		
KØD I SKIVER		15 – 20 min		
KØD I SAUCE		25 – 30 min		
FISKEFILETER		10 – 15 min		

Damp

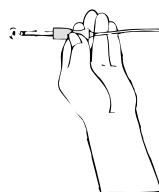


1. **DREJ PÅ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN**, til "Damp" vises på displayet.
2. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN**, for at vælge en af funktionerne.
3. **TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT**, for at bekræfte.
4. **BESLUT**, om du vil tilberede maden med eller uden stegetermometeret, og følg den tilsvarende metode herunder.

HVIS DER IKKE BRUGES STEGETERMOMETER:

ÅBN LÅGEN, sæt madvaren i.

5. **DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN**, for at vælge den indstilling, som skal ændres.
6. **TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT**, for at bekræfte.
7. **DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN**, for at ændre indstillingen.
8. **TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT**, for at bekræfte.
(Gentag, om nødvendigt, trin 7 – 10).
9. **TRYK PÅ KNAPPEN START**.



HVIS DER BRUGES STEGETERMOMETER:

ÅBN LÅGEN, sæt fødevaren i (med termometeret korrekt placeret heri) og forbind termometeret med stikket i siden af ovnen.

5. **DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN**, for at vælge den indstilling, som skal ændres.
6. **TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT**, for at bekræfte.
7. **DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN**, for at ændre indstillingen.
8. **TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT**, for at bekræfte.
(Gentag, om nødvendigt, trin 7 – 10).
9. **TRYK PÅ KNAPPEN START**.



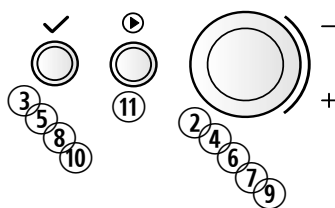
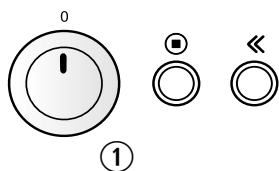
BRUG DENNE FUNKTION TIL fødevarer, så som grøntsager, fisk, til saftholdige frugt og til blanchering.

SØRG FOR, at ovnen er afkølet til under 100°C, før denne funktion anvendes. Åbn lågen, og lad den køle af.

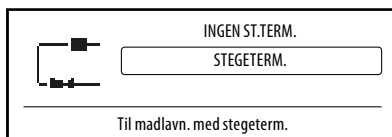
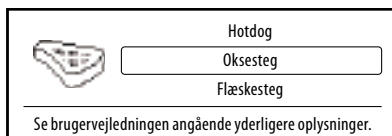
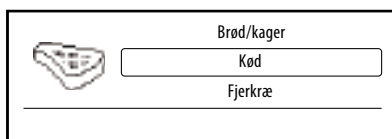
Damp

MAD		TEMP °C	TID	TILBEHØR	TIPS
RØDBEDER	Små	100 °C	50 – 60 min	DAMPBAKKE i rille 3	
RØDKÅL	I skiver		30 – 35 min	Dryppebakke på 1. ribbe	
HVIDKÅL			25 – 30 min		
HVIDE BØNNER	Udblødte		75 – 90 min	DRYPPEBAKKE i rille 3	TILSÆT DOBBELT mængde af vand
FISKETERRIN		75 – 80 °C	60 – 90 min	DAMPBAKKE i rille 3	DÆK MED LÅG eller varmebestandig film
			72 °C 		
BAGTE ÆG		90 °C	20 – 25 min	DRYPPEBAKKE i rille 3	
GNOCCHI		90 – 100 °C	10 – 15 min	DAMPBAKKE i rille 3 Dryppebakke på 1. ribbe	
SÆT ALTID fødevaren i ovnen uden indpakning, med mindre andet er anført.			TILBEREDNINGENS VARIGHED er baseret på en ovn med stuetemperatur.		

Hjælpefunktion



1. DREJ PÅ MULTIFUNKTIONSKNAPPEN indtil "Hjælpefunktion" visualiseres på displayet.
2. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge en madkategori.
3. TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT, for at bekræfte.
4. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge madvaren.
5. TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT, for at bekræfte.
6. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge "Stegeterm." eller "Ingen st.term.".



HVIS DER IKKE BRUGES STEGETERMOMETER:

ÅBN LÅGEN, sæt madvaren i.

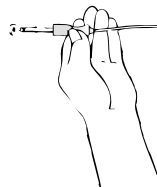
7. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge den indstilling, som skal ændres.
8. TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT, for at bekræfte.
9. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at ændre indstillingen.
10. TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT, for at bekræfte.
(Gentag, om nødvendigt, trin 7 – 10).
11. TRYK PÅ STARTKNAPPEN.



HVIS DER BRUGES STEGETERMOMETER:

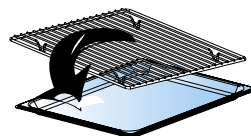
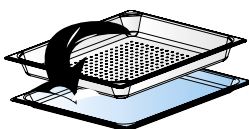
ÅBN LÅGEN, sæt fødevarer i (med termometeret korrekt placeret heri) og forbind termometeret med stikket i siden af ovnen.

7. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at vælge den indstilling, som skal ændres.
8. TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT, for at bekræfte.
9. DREJ PÅ JUSTERINGSKNAPPEN, for at ændre indstillingen.
10. TRYK PÅ KNAPPEN OK / BEKRÆFT, for at bekræfte. (Gentag, om nødvendigt, trin 7 – 10).
11. TRYK PÅ STARTKNAPPEN.



ANVEND ALTID RISTEN til retten, så luften kan cirkulere frit omkring den.

ANBRING DRYPPEBAKKEN under risten eller dampbakken, for at opsamle eventuelle vanddråber, fedt eller saft.



Rengøring og vedligeholdelse

GENERELT

ADVARSEL

 **RENGØRING ER DEN ENESTE FORM FOR VEDLIGEHOOLDSE**, der normalt er brug for.

 **HVIS OVNE** IKKE HOLDES ren, kan overfladerne ødelægges. Det kan påvirke apparatets levetid, og det kan også medføre farlige situationer.

 **ANVEND IKKE METALSKURES**VAMPE,SLIBENDE RENGØRINGSMIDLER, svampe af ståluld, skureklude o.l., da de kan beskadige betjeningspanelet samt ovnens indvendige og udvendige overflader. Brug en svamp med mildt opvaskemiddel eller et stykke køkkenrulle med et glasrensemiddel. Sprøjt glasrensemiddel på et stykke køkkenrulle.

SPRØJT IKKE direkte på ovnen.

MED JÆVNE MELLEMRUM, og især hvis der er blevet spildt, skal pladerne og deres understøtninger tages ud og ovnens indre skal tørres ren. Glem ikke loftet i ovnrummet (som man let overser).

FJERN, TØM OG TØR altid vandtanken efter brug.

SALT ER SLIBENDE, og hvis der ligger salt i ovnrummet, kan det føre til rustpletter. Sure saucer som ketchup, sennep eller saltede madvarer som sprængt kød indeholder klorid og syre. De påvirker ståloverflader. Det er derfor en god ide at rengøre ovnrummet efter hver brug, når det er afkølet.

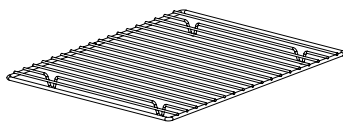
ANVEND JÆVNLIGT FUNKTIONEN DAMPRENS, for at lette rengøringen.

ANVEND ET MILDT OPVASKEMIDDEL, vand og en blød klud til rengøring af ovnrummet, yder- og indersiden af ovnlågen samt åbningen.

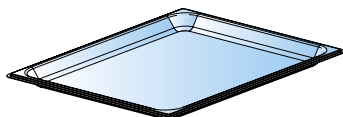
 **LAD IKKE** FEDT eller madrester sidde omkring lågen og tætningen. Hvis pakningen ikke holdes ren, kan det medføre skader på fronterne eller de tilstødende elementer, fordi døren ikke er helt lukket under brug.

KAN MASKINVASKES

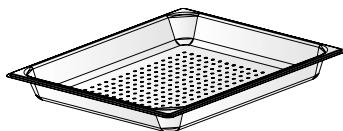
GRILLRIST



BRADEPANDE/DRYPPEBAKKE



DAMPRIST



PLADESTØTTERE

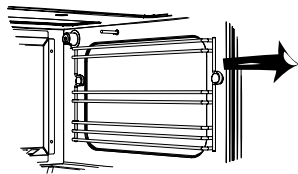


Rengøring og vedligeholdelse

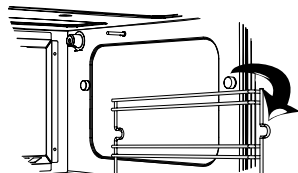
FJERNELSE AF PLADESTØTTERNE

TRÆK

PLADEUNDERSTØTTNINGEN ud, så den frigøres. Rengør ovnribberne og ovnrummets vægge.



SÆT DEM PÅ PLADS IGEN, ved at skubbe dem ind over krogene i ovnrummet.



KAN IKKE MASKINVASKES

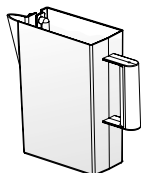
VANDRØR

TAG VANDRØRET af vandtanken, for at lette rengøringen. Bemærk, at røret ikke tåler vask i opvaskemaskine.



VANDTANK

VANDTANKEN må ikke vaskes i opvaskemaskinen. Brug en svamp med mildt opvaskemiddel.



TÆTNINGER OG RINGE

DISSE EMNER, som indgår i lyspærens montering, må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

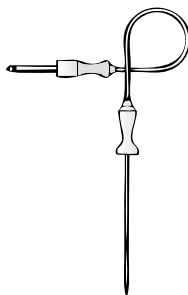
STEGETERMOMETER

STEGETERMOMETERET må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Termometeret skal rengøres med en mild sæbeopløsning.

STIL ALDRIG stegetermometeret i vand, for at rense den. Tør det blot af med en fugtig klud eller køkkenrulle efter brug.

BRUG ALDRIG STÅLULD. Det vil ridse overfladen.



UDSKIFTNING AF OVNLYSETS PÆRE

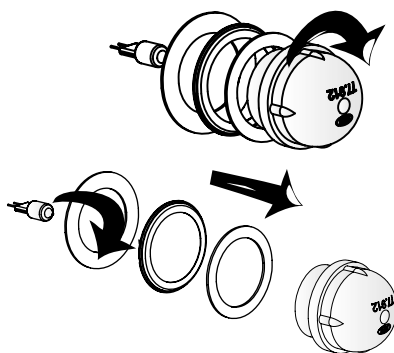
! ADVARSEL

FARE FOR ELEKTRISK STØD

FØR DER SKIFTES PÆRE, SKAL MAN SØRGE FOR AT:

- Apparatet er slukket.
- At apparatets strømkabel er trukket ud af kontakten.
- At sikringerne på el-tavlen er taget ud eller slukkede.
- Læg en klud på ovnrummets bund for at beskytte pæren og lampeglasset.

1. SKRU DÆKGLASSET mod uret, for at skrue det af.



2. FJERN pakningerne og metalskiven, og rens dækglasset.

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

4. SÆT SKIVEN og pakningerne på dækglasset igen.

5. MONTÉR HELHEDEN IGEN, ved at skrue det på med uret.

Data for test af opvarmning

I OVERENSSTEMMELSE MED IEC 60350.

DEN INTERNATIONALE ELEKTROTEKNISKE KOMMISSION IEC har udarbejdet en standard for sammenlignende afprøvning af opvarmningseffektivitet for forskellige ovne. Vi anbefaler følgende for denne ovn:

Test	Vejl. tid	Temperatur	Forvarmet ovn	Tilbehør
8.4.1	30 – 35 MIN	150 °C	NEJ	BRADEPANDE/ DRYPPEBAKKE
8.4.2	18 – 20 MIN	170 °C	JA	BRADEPANDE/ DRYPPEBAKKE
8.5.1	33 – 35 MIN	160 °C	NEJ	GRILLRIST
8.5.2	65 – 70 MIN	160 -170°C	JA	GRILLRIST

Tekniske specifikationer

STRØMFORSYNING	230 V / 50 Hz
MÆRKESPÆNDING	1450 W
SIKRING	10 A
YDRE MÅL (H x B x D)	455 x 595 x 517
INDRE MÅL (H x B x D)	236 x 372 x 360

Introduktion til "*Chef touch*"

METODEN

"*Chef touch*" udgør et tilberedningssystem til fødevarer, som undergår en indledende vakuumpakning.

Til denne form for indpakning bruger man nogle særlige poser af et plastmateriale, der kan tåle visse typer varmebehandling.

Når maden er færdig, kan man spise den med det samme, eller man kan udsætte den for et brat temperaturfald, før den opbevares ved køleskabs- eller frysertemperatur.

Før servering fjernes den indpakning, der blev brugt til tilberedningen, og hvis maden har været nedkølet eller -frosset under opbevaring, kan den derefter opvarmes til serveringstemperatur.

Madvarer tilberedt med metoden *Chef Touch* har bedre egenskaber - både ernæringsmæssigt og mht. smag, lugt og udseende - end madvarer tilberedt med de traditionelle metoder.

Takket være denne metode reduceres tabet af næringsstoffer, saft og flygtige aromastoffer betydeligt.

Vakuumpakning gør det muligt at tilberede maden, uden at den er i direkte kontakt med luft eller damp i ovnrummet. Det mindsker eller fjerner helt:

- Fordampning af flygtige aromastoffer,
- Væsketab under tilberedning, der også medfører tab af næringsstoffer
- Dannelse af iltede bestanddele

Chef touch er velegnet til forskellige tilberedningstyper, og er især velegnet til at forbedre en række kød-, fiske- og grønsagsretter.

MIKROORGANISMER OG MADVARER

Det er normalt, at madvarer indeholder forskellige slags mikroorganismer.

Nogle af dem kan man betragte som "nyttige", fordi de bidrager til tilberedningen af den pågældende madvare og ikke udgør nogen risiko for forbrugerne eller holdbarheden.

Eksempelvis får pålægsvarer, oste og vin en stor del af deres egenart i kraft af de bakterier, der har

forbedret og omdannet "strukturen" på forskellige trin af "lagringen".

I naturen findes der andre arter af mikroorganismer, de såkaldte "patogener", der er sundhedsskadelige.

Den slags mikroorganismer forekommer også i den mad vi spiser, og de kan komme i kontakt med andre madvarer i nærheden, enten ved at blive overført af mennesker eller direkte fra de uforarbejdede produkter.

Vakuumpakning af produkter, en nøgelfaktor for *Chef touch*, reducere mængden af oxygen, som kommer i kontakt med fødevaren, hvilket hæmmer udviklingen af bakteriefloraen; samtidig betyder den manglende ilt, at der skabes et ideelt miljø, hvor nogle andre mikroorganismer - de såkaldte "anaerobe" - kan leve og formere sig.

Disse arter kan også være patogener, og dermed skadelige for mennesker. Et af de bedst kendte anaerobe patogener er *Clostridium Botulinum*, der kan leve uden ilt og udvikler et særdeles giftigt toksin, hvis produktet opbevares forkert (dvs. anden opbevaringstid og -temperatur end anbefalet).

Vakuumpakning fjerner ikke mikroorganismer totalt og kan derfor ikke bruges alene til madvarer, der skal gemmes ved stuetemperatur.

Det er derfor nødvendigt, at overholde standardprocedurerne for hygiejne og følge anvisningerne i brugsvejledningen, mht. nedenstående, for at tilberede madvarer vha. funktionen *Chef touch*:

- Bruge ferske råvarer og ingredienser;
- Brug af "**KitchenAid vakuummaskine**" og specifikke tilberedningspakker;
- Overholdelse af de anførte minimumstidsrum for tilberedning, som anført på "**KitchenAid dampovnen**" og i tabellerne i brugervejledningen;
- Straks at fortære maden, eller straks at udsætte den for et brat temperaturfald vha. "**KitchenAid blæstkøleren**";
- Overholde de angivne opbevaringstider og temperaturer i betjeningsvejledningen.

Anvendelse af "Chef touch" metoden

I det nedenstående diagram opsummeres de 3 forskellige *Chef touch* brugsmetoder, der kan anvendes:

- KitchenAid vakuumkammer,
- KitchenAid blæstkøler,
- KitchenAid dampovn.

Der findes forskellige brugsmetoder til "Chef touch", på linje med forbrugernes normale madvaner

A) Spisning straks

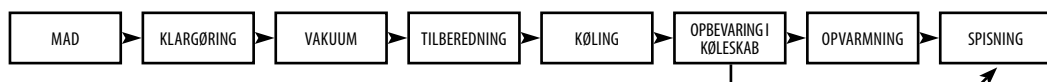
Anbefales til alle typer af "Chef touch" madlavning og er den allerbedste måde at udnytte denne tilberedningsmetode på. Den omfatter klargøring af posen, tilberedning og spisning, uden efterfølgende opbevaring. Ideel, når "Chef touch" bruges til at lave frokost eller middag til samme dag.



B) Kortvarig opbevaring (max. 48 timer)

Anbefales til madvarer, der skal spises efter afkøling, eller til opvarmning af retter tilberedt dagen før. Blæstkøleren bringer hurtigt madens temperatur ned.

Den omfatter klargøring af posen, tilberedning, blæstkøling til køleskabstemperatur og opbevaring i et køleskab (+4 °C) i højst 48 timer, før fortæring.

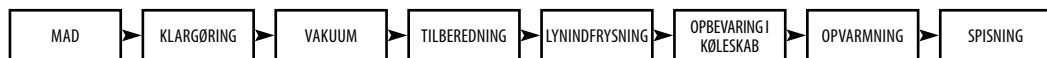


C) Længerevarende opbevaring

Anbefales til dem, der godt kan lide at lave retter på forhånd og varme og spise dem nogen tid efter.

Denne metode kan anvendes til alle de madvaretyper, som er egnede til tilberedning med "Chef touch".

Den omfatter klargøring af posen, tilberedning, blæstafkøling til frysetemperatur og opbevaring i fryseren (-18 °C).



Råmaterialer og ingredienser

Følg altid denne vejledning for at sikre, at du får et førsteklasses resultat:

- Vælg kun førsteklasses råvarer
- Anvend altid friske produkter, ikke optøede eller dybfrosne produkter, da produktets slutkvalitet vil blive væsentligt forringet

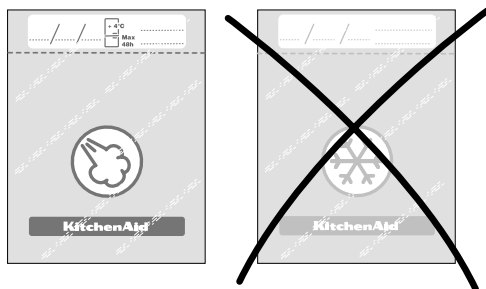
PRODUKTKLARGØRING:

Når madvarerne gøres klar, skal du altid overholde grundreglerne for køkkenhygiejne:

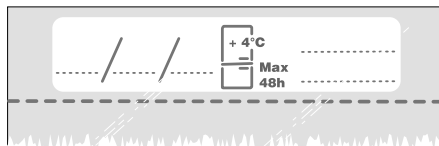
- Vask altid hænder, før du berør madvarerne, og gentag denne handling i løbet af tilberedningen.
- Sørg for at alle køkkenflader, redskaber og beholdere er helt rene og desinficerede.
- Hold insekter og kæledyr væk fra maden og køkkenet.
- Vask altid alle grøntsager, før de tilberedes.
- Vi anbefaler, at man altid anvender rene flader og/eller tilbehør, til tilberedning af de forskellige produkter, og at vaske og desinficere dem efter hver brug (benyt f.eks. ikke det samme skærebræt til udskæring af kød og grøntsager).
- Vi anbefaler at maden færdigbehandles så hurtigt som muligt, og ikke får lov til at stå i stuetemperatur i lang tid under tilberedningen.

Stegeposerne

De røde KitchenAid poser skal anvendes, når man bruger funktionen "Chef touch".



Det er mest praktisk at udfylde posens skrivefelt med tilberedningsdato og madvare (brug mærkepen), før du begynder at fylde i poserne.



Klargøring af poser

VED BRUG AF KITCHENAID VAKUUMPOSER

1. Åbn skuffen helt op (til der lyder et klik).
2. Tænd for maskinen vha. den blå kontakt til højre på forsiden.
3. Vælg den bedst egnede størrelse KitchenAid pose i funktion af fødevarens størrelse (15x25 eller 20x20).
4. Åbn låget og kontrollér, at vakuumkammeret er tørt. Pas på, at posen ikke bliver snavset eller våd i nærheden af åbningen, når du placerer fødevaren i posen, da dette kan medføre en ueffektiv forsegling.
5. Placer understøtningsristen i maskinens afsnit som vist, med posen midt på risten, også her som vist i figuren; anbring, om nødvendigt, risten så den hælder en smule, da dette modvirker at maden spilles under vakuumcyklussen. Det kan være nødvendigt at fjerne risten, for at opnå yderligere plads til store emner i vakuumkammeret.
6. Læg posen, så den stiplede linje er ud for svejsestangen. Sørg for at lægge kanterne på kæben, så de ikke krøller eller folder.
7. Luk låget og hold det trykket ned, samtidig med at du vælger den ønskede cyklus. Hold låget nede i nogle øjeblikke. Derved forbliver det lukket og slutter tæt til forseglingen under hele cyklen.

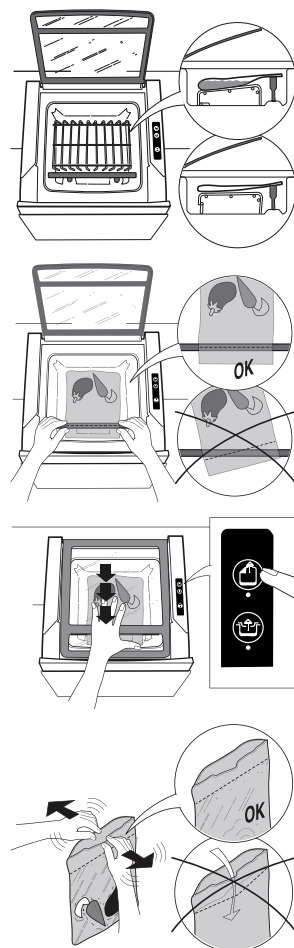
For at opretholde vakuum i posen kræves en perfekt forsegling. Den er kendetegnet ved en velmarkeret svejsning, uden brændemærker.

Se altid efter, at svejsningen er oven på eller parallel med den stiplede linje på KitchenAid posen.

Kontrollér desuden, at svejsningen er vel udført: Efter svejsningen må man ikke kunne trække posens kanter fra hinanden. Hvis de anførte betingelser ikke er til stede, anbefales det at gentage operationen ved at hælde maden i en ny pose.

VIGTIGT Skriv pakkedatoen og indholdet i det disponible felt over forseglingen, for at administrere poserne og fødevarerne heri på bedste vis.

VIGTIGT Kontakt Serviceafdelingen hvis problemet varer ved, efter gentagelse af vakuumpakningsproceduren.

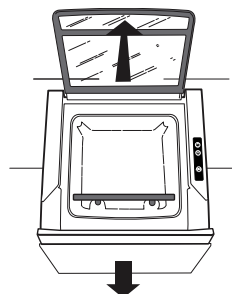


Anvisninger om maskinens funktionsfaser

TÆNDING (udtrækning af skuffen til arbejdsposition)

Åbn altid skuffen helt for at udnytte glaslågets maksimale åbning.

Tænd for maskinen vha. den blå kontakt til højre på forsiden. Kontrollamperne på betjeningspanelet tænder og der lyder et kort lydsignal, som bekræfter at maskinen er blevet tændt. Herefter kører maskinen er opsætningscyklus, der varer cirka 2 sekunder; undlad at trykke på andre betjeningsknapper før opsætningen er fuldført.



VAKUUMCYKLUS TIL POSER

Der lyder et kort lydsignal ved starten af hver cyklus.

Cyklen fortsætter automatisk i følgende rækkefølge:

- Luftudsugningsfasen angives af at funktionsknappen blinker. Denne fase har en varighed på cirka 2 minutter og 30 sekunder.
- Varmeforseglingsfasen angives af at kontrollampen på funktionsknappen forbliver tændt. Denne fase varer 9 sekunder. Herefter afvikles der en afkølingsfase, som varer cirka 5 sekunder.
- Under den påfølgende udstødningsfase vender alle kontrollamperne tilbage til deres oprindelige tilstand. Udluftningsventilen forbliver åben 20 sekunder. I løbet af denne tid er det ikke muligt at vælge nogen funktion.
- Når vakuumkammeret er dekomprimeret, er det muligt at åbne låget og trække den forseglede pose ud.
- Ved cyklussens afslutning lyder der et kort lydsignal, som angiver at maskinen er klar til at afvikle en ny cyklus.
- Cyklens samlede varighed er på 3 minutter (indtil maskinens glaslåg åbnes igen)

VIGTIGT Cyklussen kan stoppes før tid, ved at trykke på knappen . I så fald foretager apparatet ikke svejsning, og kammeret dekomprimeres. Vent på lydsignalet i cirka 20 sekunder, før en ny cyklus startes.

VAKUUMCYKLUS FOR KITCHENAID BEHOLDERE

Der lyder et kort lydsignal ved starten af hver cyklus.

Cyklen fortsætter automatisk i følgende rækkefølge:

- Vakuumfasen angives af at kontrollampen i funktionsknappen blinker. Denne fase har en varighed på cirka 45 sekunder.
- Under den påfølgende udstødningsfase vender alle kontrollamperne tilbage til deres oprindelige tilstand. Udluftningsventilen forbliver åben 20 sekunder. I løbet af denne tid er det ikke muligt at vælge nogen funktion.
- Når vakuumkammeret er dekomprimeret, er det muligt at åbne låget og trække den forseglede pose ud.
- Ved cyklussens afslutning lyder der et kort lydsignal, som angiver at maskinen er klar til at afvikle en ny cyklus. Kammeret bliver dekomprimeret, således at beholderen kan trækkes ud.
- Cyklus samlede varighed er på 1 minut (indtil maskinens glaslåg åbnes igen)

VIGTIGT Cyklussen kan stoppes før tid, ved at trykke på knappen . Kammeret dekomprimeres, og glaslåget løftes. Vent på lydsignalet i cirka 20 sekunder, før en ny cyklus startes.

Med henblik på at sikre de bedste egenskaber mht. smag, lugt og udseende, og for at forebygge at saften løber ud af produktet, bør tilberedningsprocessen "sous-vide" aldrig anvendes på pakker, der ikke er blevet vakuumbehandlet korrekt.

For at hindre fremvækst af farlige mikroorganismer skal vakuumpakkede varer straks tilberedes (metode A) eller blæstkøles før opbevaring (metode B og C).

Opbevar aldrig vakuumpakkede produkter ved stuetemperatur.

Tilberedning i en dampovn

Følg anvisningerne i tegningen, for at tilberede fødevarer vha. "Chef touch".

- Åbn lågen og anbring risten i 2 rille
- Læg pakkerne som vist på tegningen (1, 2, 3, 4)
- Luk lågen
- Vælg menuen Sous vide
- Indstil tilberedningsprogram (se illustrationer af display)
- Vælg referencegruppe
- Indstil tilberedningstiden som angivet i de medfølgende tabeller
- Start tilberedningen
- Tag produktet ud af ovnen, når tilberedningen er slut (dvs. efter lydsignalet)

Hvis lågen åbnes, før den indstillede minimumstid er nået, kommer der et lydsignal, og displayet viser denne meddelelse: "Tilberedningen er ikke færdig, luk døren øjeblikkeligt"

Meddelelsen bliver altid stående på displayet, når minimum for tilberedningstid ikke er nået.

Når madvarer ikke har gennemgået minimumstilberedningen, kan man ikke være sikker på, at alle bakterier er fjernet. Det frarådes derfor at spise maden.

Det anbefales altid at kontrollere, om maden er færdigkogt, før den fortæres.

Tilberedningens afslutning angives af et lydsignal

På skærmen vises meddelelsen "Tilberedning færdig, anvend, el. lynafkøl og opbevar".

Man kan slukke for skærbilledet ved at trykke på tasten "OK".

Når madvaren er tilberedt, skal den spises eller blæstkøles.

Vær forsigtig, når du tager pakken ud af ovnen efter tilberedningen. Den kan være meget varm. Vi anbefaler, at man altid anvender egnede handsker / grydelapper til udtagning af posen

UTÆT POSE

Gør følgende, hvis posen er åben, når tilberedningen er slut:

- Tag posen ud af ovnen
- Posen kan være meget varm, og der kan sive væske ud af den
- Tag maden ud af posen

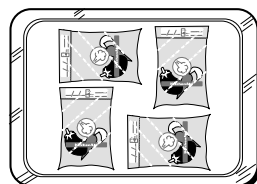
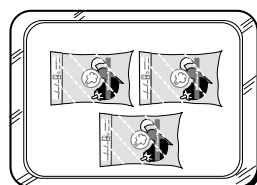
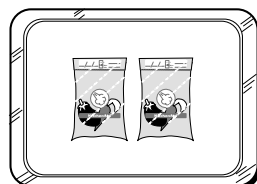
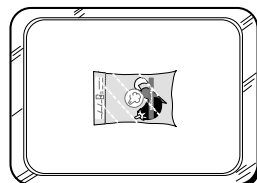
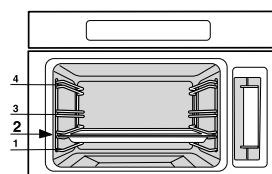
Hvis tilberedningsprogrammet er afsluttet, kan maden spises, men der er ingen garanti for kvaliteten mht. smag og duft.

Hvis tilberedningsprogrammet ikke er afsluttet, men har kørt længere end den indstillede minimumstid, foreslås det at tage maden ud af posen og afslutte tilberedningen på traditionel vis (se ovenfor).

STRØMSVIGT

Hvis displayet viser et blinkende ur under "sous-vide" tilberedningen, betyder det, at strømmen har været afbrudt undervejs.

Hvis et sådant forhold opstår, anbefales det at tage fødevaren ud af posen og fuldføre tilberedningen på traditionel vis (jfr. ovenstående)



Sådan bruges blæstkøleren

Husk altid, kun at anvende produkter af mærket KitchenAid.

Det anbefales at duppe madvaren tør med køkkenrulle eller et viskestykke, før den lægges i køleren.

Det begrænser mængden af kondens under kølingen og forebygger, at der afsættes is på væggene, der nedsætter kølerens ydeevne.

Gå frem som vist på tegningen, når du vil blæstkøle pakker:

Åbn lågen og anbring risten i den midterste rille

Læg pakkerne som vist på tegningen (1, 2, 3, 4)

Vælg blandt de følgende cyklusser:

Hurtig nedkøling, indstilling af tid

Lynindfrysning, indstilling af tid

Vælg 2 timer til hurtig nedkøling og 4 timer til lynindfrysning

Sørg for, at apparatets låge er helt lukket; tryk på START/STOP for at starte det ønskede program.

Cyklussens afslutning angives af et lydsignal og blinkende symboler på skærmen.

Tag de behandlede fødevarer ud af kammeret, og læg dem til opbevaring

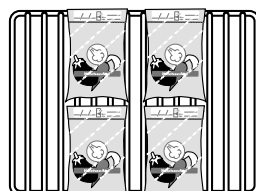
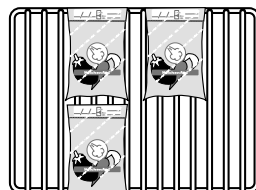
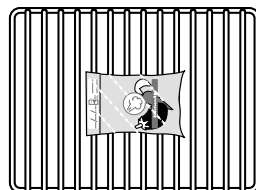
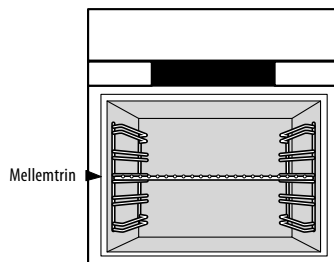
Luk apparatets dør igen, og tryk på tasten START/STOP. Betjeningspanelet slukkes automatisk efter 3 minutter, og frontlågen lukkes automatisk. Hvis pakken er lun eller varm, når køleprogrammet er forbi, var der sandsynligvis valgt et forkert program. Følg i dette tilfælde disse anvisninger:

Smid produktet ud uden at spise det, også selvom det er tilberedt, fordi de mikrobiologiske egenskaber i produktet inde i pakken kan være mangelfulde. Kontakt serviceafdelingen, hvis der forekommer en fejl, som ikke kan tilskrives en cyklusindstillingsfejl.

STRØMSVIGT

I tilfælde af strømsvigt viser produktet ingen meddelelse på displayet.

Hvis der er tegn på, at der har været et strømsvigt, vil vi anbefale at føden kasseres.



Gode råd om opbevaring af pakkerne i køleskab/fryser

Behandl altid poser med madvarer meget forsigtigt, så overfladen ikke bliver beskadiget under opbevaring.

Pakkerne skal opbevares ved en temperatur på 4 °C i køleskab og ved -18 °C i fryser. Det er en god idé at undersøge, om apparatets brugsanvisning giver anvisninger mht. den bedste placering og evt. andre forholdsregler.

Ved køleskabstemperatur kan pakkerne højst opbevares i 48 timer. Derefter skal de kasseres, hvis de ikke bliver spist.

Afkølede produkter må ikke senere fryses.

STRØMSVIGT

Produktet skal kasseres, hvis der opstår et strømsvigt under "Chef touch" produktopbevaring.



Sådan bruges dampovnen til opvarmning

Følg anvisningerne i "Tilberedning i en dampovn", for at varme.

Tilberedningens afslutning angives af et lydsignal

Vær forsigtig, når du tager pakken ud af ovnen efter tilberedningen. Den kan være meget varm.

Vi anbefaler, at man altid anvender egnede handsker / grydelapper til udtagning af posen.

UÅBNET POSE

Gør følgende, hvis posen er åben, når tilberedningen er slut:

- Tag posen ud af ovnen
- Posen er meget varm, og der kan sive væske ud af den
- Tag maden ud af posen

Hvis tilberedningsprogrammet er afsluttet, kan maden spises, men der er ingen garanti for kvaliteten mht. smag og duft. Afslut, om nødvendigt, opvarmningen vha. de traditionelle procedurer.

STRØMSVIGT

Hvis displayet viser et blinkende ur under opvarmning, betyder det, at strømmen har været afbrudt.

Hvis et sådant forhold opstår, anbefales det at tage fødevareren ud af posen og fuldføre tilberedningen på traditionel vis.

POSENS ÅBNING EFTER TILBEREDNING ELLER OPVARMNING

Husk altid på, at posen kan være meget varm at røre ved. Vi anbefaler, at man altid anvender egnede handsker / grydelapper, når man rører ved posen.

Posen er nemmest at tage ud af ovnen, hvis du tager fat i den øverste flig.

Læg posen på et fladt underlag.

En anden mulighed er at lægge posen på en hul beholder, så den er udstrakt, og med den flig opad, der skal klippes af.

Klip lige under posens stiplede/svejsede linje.

Eliminér overskydende væske og hæld resten af posens indhold i en beholder eller en spiseklar tallerken.

Produktet må helst ikke opbevares for længe ved stuetemperatur, før det spises. Ellers kan det gå ud over smag, duft og konsistens.

Når produktet er taget ud af posen, kan det ikke vakuumpakkes igen.

Tilberedningstabel

Tabellens intervaller for tilberedningstid gælder ikke for mad. Vi anbefaler, at friske fødevarer altid tilberedes fra en afkølet temperatur.

Sous vide-poser må kun koges og varmes med de særlige sous vide-programmer, som angivet i den følgende tabel. Sørg for at vælge det rigtige program.

GRUPPE	UDSKÆRING/PORTION/ BESKRIVELSE	TILBEREDNINGSPRO- GRAM	TILBEREDNINGSTID (min)	OPVARMNINGSTID (fra afkølet) (min)	OPVARMNINGSTID (fra frosset) (min)
Fisk	Rødhaj / sværdfisk	Fisk (fileter eller koteletter)	45-55	10-20	20-30
	Søtunge / pighvar (fileter)	Fisk (fileter eller koteletter)	45-50	10-20	25-35
	Laks (steak)	Fisk (fileter eller koteletter)	40-45	25-35	35-45
	Saddelhavrude / havrude	Fisk (fileter eller koteletter)	40-45	10-20	50-60
	Guldbrasen/bars/knurhane (hel)	Fisk (fileter eller koteletter)	45-50	10-20	50-60
	Guldbrasen/bars/knurhane (fileter)	Fisk (fileter eller koteletter)	40-45	10-20	20-30
	Havaborre/ravfisk/sanktpetersfisk/mulle (fileter eller steaks)	Fisk (fileter eller koteletter)	40-45	10-20	50-60
	Havtaske	Fisk (fileter eller koteletter)	40-45	10-20	50-60
	Skorpionfisk / tors (steaks eller fileter)	Fisk (fileter eller koteletter)	45-50	10-20	50-60
Blæksprutte	Blæksprutte, 10-armet (hel eller udskåret)	Blæksprutte	55-60	5-15	15-25
	Blæksprutte, loligo (hel eller udskåret)	Blæksprutte	60-70	5-15	15-25
	Argentinsk blæksprutte (hel eller udskåret)	Blæksprutte	60-70	5-15	15-25
	Eledone-blæksprutte (hel eller udskåret)	Blæksprutte	70-80	10-20	20-30
	Blæksprutte, 8-armet (hel eller udskåret)	Blæksprutte	100-120	10-20	20-30
Skaldyr	Rejer (pillede)	Skaldyr	28-30	10-20	20-30
	Tigerrejer (pillede)	Skaldyr	28-30	10-20	20-30
	Rejehaler (pillede)	Skaldyr	28-30	10-20	20-30
Pikante saucer	Ostefondue	Pikante saucer	40-50	10-20	15-25
	"Flødebaseret"	Pikante saucer	35-40	10-20	15-25
	"Frisk tomat baseret"	Pikante saucer	35-40	10-20	15-25
Lammekød	Sammenkogt med mørt kød	Kød (steaks eller i tern)	45-50	45-50	40-50
	Kam	Kød (hel steg)	80-85	80-85	30-40

Tilberedningstabel

GRUPPE	UDSKÆRING/PORTION/ BESKRIVELSE	TILBEREDNINGSPRO- GRAM	TILBEREDNINGSTID (min)	OPVARMNINGSTID (fra afkølet) (min)	OPVARMNINGSTID (fra frosset) (min)
Svinekød	Skank (hel eller udbenet)	Kød (steaks eller i tern)	220-240	25-35	40-50
	Bacon i skiver	Kød (steaks eller i tern)	70-80	10-20	15-20
	Bacon (hel)	Kød (hel steg)	100-120	60-70	85-90
	Filet (hel)	Kød (hel steg)	80-85	45-55	80-90
	Skinkesteg (hel eller udbenet)	Kød (hel steg)	90-100	45-55	85-90
	Bov (hel)	Kød (hel steg)	95-105	50-60	100-110
	Kam uden ben (hel)	Kød (hel steg)	80-85	55-65	80-90
Oksekød	Ossobuco	Kød (steaks eller i tern)	220-240	15-25	25-35
	Okseragout	Kød (steaks eller i tern)	220-240	15-25	80-90
	Oksesteg (hel)	Kød (hel steg)	80-85	35-45	75-85
	Filet (hel)	Kød (hel steg)	80-85	50-60	85-95
	Koteletstykke af ryg (hel)	Kød (hel steg)	80-90	45-55	75-85
Kalvekød	Skank (udbenet)	Kød (steaks eller i tern)	220-240	25-35	40-50
	Ossobuco	Kød (steaks eller i tern)	220-240	15-25	25-35
	Koteletter af kam, uden ben	Kød (steaks eller i tern)	45-50	15-25	25-35
	Kam uden ben (hel)	Kød (hel steg)	80-85	55-65	85-95
	Sammenkogt	Kød (steaks eller i tern)	220-240	20-30	40-50
	Filet (hel)	Kød (hel steg)	80-85	45-55	75-85
	Koteletstykke af ryg (hel)	Kød (hel steg)	80-85	70-80	85-95
Kylling	Lår+drumstick (hel)	Fjerkræ	55-65	15-25	40-50
	Bryst (helt eller halvt)	Fjerkræ	50-60	15-25	70-80
Kalkun	Lår (helt eller udbenet)	Fjerkræ	80-90	30-40	75-85
	Bryst (stykke)	Fjerkræ	60-70	40-50	75-85

Tilberedningstabel

GRUPPE	UDSKÆRING/PORTION/ BESKRIVELSE	TILBEREDNINGSPRO- GRAM	TILBEREDNINGSTID (min)	OPVARMNINGSTID (fra afkølet) (min)	OPVARMNINGSTID (fra frosset) (min)
Grøntsager	Blomkål (i buketter eller skiver) / broccoli (hel)	Grøntsager	35-45	20-30	40-50
	Squash (hel)	Grøntsager	35-38	15-25	40-50
	Kartofler (udskåret)	Grøntsager	40-50	20-30	40-50
	Peberfrugt (halveret eller udskåret)	Grøntsager	35-40	10-20	35-45
	Løg (helt eller i kvarter)	Grøntsager	35-40	10-20	20-30
	Gulerod (hel)	Grøntsager	35-38	7-20	20-30
	Porre (udskåret)	Grøntsager	35-38	10-20	20-30
	Radicchio / julesalat	Grøntsager	35-38	10-20	15-25
	Rødbede (hel eller udskåret)	Grøntsager	35-38	15-25	20-30
	Artiskok (halv, uden torne)	Grøntsager	35-40	7-20	15-25
	Fennikel (hel eller i kvarter)	Grøntsager	35-40	15-25	40-50
	Asparges (hel)	Grøntsager	35-38	5-15	15-25
Svampe	Champignons / karljohansvamp (hel eller udskåret)	Grøntsager	35-40	10-20	25-35
	Honningsvamp/kantarel (hel)	Grøntsager	35-38	10-20	25-35
Frugt	Æbler/pærer (hele)	Frugt	30-35	15-25	30-40
	Æbler/pærer (udskåret)	Frugt	25-30	10-20	20-30
	Brombær/hindbær (hele, friske)	Frugt	25-28	10-20	20-30
	Ananas (i skiver)	Frugt	30-35	10-20	20-30
	Blommer (hele)	Frugt	25-30	10-20	20-30
Usyrnet fløde	Grundsauce med chokolade	Usyrnet fløde	35-45	5-15	10-20
	Grundsauce med chokolade og mascarpone	Usyrnet fløde	35-45	5-15	10-20
	Grundsauce med chokolade og fløde	Usyrnet fløde	35-40	5-15	10-20

Tips til klargøring og tilberedning

KLARGØRING OG TILBEREDNING AF KØD

KØD (HEL STEG):

- Det er en god idé at skære kødet til inden tilberedning.
- Kød kan tilberedes i posen uden at tilsætte andre ingredienser, eller det kan saltes og krydres på normal måde.
- Når kødstykket er vakuumkogt (sous vide) og taget ud af posen, kan det brunes nogle minutter i en gryde på normal vis.
- Visse kødstykker, så som "Oksesceg" er velegnede til at spise ved køleskabstemperatur. Skær kødet ud med en pålægsmaskine, når det er koldt, og garnér efter behag (med olie og peber eller sauce som tilbehør).
- Nogle udskæringer, f.eks. "lamme/kalvemørbrad", kan også tilberedes med ben. Vær meget forsigtig under klargøringen, så benet ikke punkterer posen.

SAMMENKOGTE RETTER:

- Resultatet bliver bedst, når du bruger udskæringer, der er velegnet til småkød.
- Anvend kødstykker på mindst 3 cm hver.

Grundopskrift:

Følgende er en enkel rettesnor og kan bruges som grundopskrift for alle slags sammenkogte retter:

250 g kød
30 g gulerødder (i skiver)
50 g kartofler (i tern)
80 g tomat
Salt og urter efter behag

KØD (BØFFER):

- Bøffer (mørbrad, ossobuco) kan efter behag klargøres og tilberedes tørt eller vådt (ved at tilsætte 80 – 100 g tomat pr. pose). Hvis der bruges magert kød, er det en god idé at tilsætte væske i posen.
- Kødets tykkelse er vigtigt for slutresultatet. Hvis du tilbereder fedt kød (f.eks. bacon), kan skiverne være op til 2 cm tykke.

SKANK:

- Skank skal helst udbenes for at undgå, at posen går i stykker.
- Hvis du tilbereder en stor skank (kalv), skal den sandsynligvis fordeles i flere poser, når den er udbenet og skåret i mindre stykker.

FJERKRÆ:

- Kyllingebryst kan tilberedes helt, i stykker eller i skiver. Uanset hvilken udskæring du vælger, kan du vælge mellem tørre og våde

tilberedningsmåder. Du kan også fylde kyllingebrystet ved at lave en lomme, som fyldes efter behag (f.eks. med skinke, ost og en bladgrønsag).

- Over-/underben kan tilberedes hele eller udbenet. Pas på, at benene ikke har skarpe kanter, der kan stikke hul på posen.
- Når kødstykket er vakuumkogt og taget ud af posen, kan det brunes nogle minutter i en gryde eller grillsteges på normal vis.

KLARGØRING OG TILBEREDNING AF FISK

FILETER ELLER SKIVER:

- Fiskefileter eller -skiver skal helst tilberedes med tørre tilberedningsmåder eller med lidt krydret sauce.
- Ved vakuumtilberedning af fileter, skal man vælge udskæringer af den rette størrelse (300/400 g eller mere) for at opnå det bedste resultat.
- Når fisken er vakuumkogt og taget ud af posen, kan den brunes nogle minutter i en gryde eller grillsteges på normal vis.

FISK (HELE):

- Rens hele fisken grundigt (fjern skæl og indvolde), før den tilberedes.
- Fjern fiskens hoved og hale, hvis posen er for lille til at rumme hele fisken.
- Kog fisken med en tør tilberedningsmåde, eller tilsæt væske (f.eks. olie, fløde, sauce) efter smag.
- Når fisken er vakuumkogt og taget ud af posen, kan den brunes nogle minutter i en gryde eller grillsteges på normal vis.

BLÆKSPRUTTER:

- Rens hele blæksprutter ved at fjerne skind, indvolde og brusk, før de koges.
- Det er en god idé at skære store bløddyr som ottearmede blæksprutter i mindre stykker. De kan efter behag tilberedes vådt (tomat, marinade, sauce) eller tørt.
- Når de er vakuumkogt og taget ud af posen, kan de brunes nogle minutter i en gryde eller grillsteges på normal vis.
- Nogle findelte typer, f.eks. "blæksprutteringe" er velegnede til at blive serveret køleskabskolde, med kartofler, salat eller andre grøntsager som tilbehør.

SKALDYR:

- Rens skaldyr grundigt i hel tilstand (fjern indvolde), før de tilberedes.
- Skaldyr skal helst tilberedes uden skal for at undgå, at posen går i stykker.
- Skaldyr kan efter behag klargøres og tilberedes

Tips til klargøring og tilberedning

tørt eller vådt (70 – 90 g vand pr. pose).

- Rejer bliver bedst, hvis de er 8 til 13 cm lange (vælg evt. tigerrejer).
- Når rejerne er vakuumkogt og taget ud af posen, kan de brunes nogle minutter i en gryde eller grillsteges på normal vis.

KLARGØRING OG TILBEREDNING AF SAUCER SOM TILBEHØR:

PIKANTE SAUCER:

- Pikante saucer bruges som tilbehør til hovedretter eller særskilt f.eks. som dip.

Grundopskrift:

Følgende er en enkel rettesnor og kan bruges som grundopskrift for mange slags pikante saucer:

Ostefondue:

70 g pecorino
70 g gorgonzola
70 g taleggio
70 g fløde

Foruden de nævnte ostetyper kan du f.eks. bruge gorgonzola og frisk eller lagret ost efter behag.

"Flødebaseret" med grøntsager:

100 g fløde
70 g anden ost
50 - 100 g grøntsager (f.eks. squash i tern) eller julienneskåret radicchio

"Flødebaseret" med fisk:

70 g fløde
110 g røget laks

"Frisk tomat baseret" med grøntsager

170 g friske tomater
15 g løg
60 g auberginer
70 g courgetter
40 g peberfrugt
15 g olie

"Frisk tomat baseret" med fisk

300 g friske tomater
80 g tun i olie
20 g løg
30 g olie

KLARGØRING OG TILBEREDNING AF GRØNTSAGER OG SVAMPE:

GRØNTSAGER eller HELE SVAMPE:

- Nogle grøntsager skal helst tilberedes hele: squash, gulerødder, rødbeder, asparges. Vælg gulerødder og squash med en diameter på mindst 3 cm, for at opnå de bedste resultater.

UDSKÅRNE GRØNTSAGERELLER SVAMPE:

- Alle slags udskårne grøntsager kan koges. Størrelsen på grøntsagsstykkerne i funktion af grøntsagens eller svampens størrelse og i funktion af hvordan de anbringes i posen.
- Hvis det ønskes, kan der tilsættes 50 – 100 g vand i posen. Efter tilberedning kan posens indhold blendes og serveres som "cremet grønsagssuppe".

KLARGØRING OG TILBEREDNING AF FRUGT:

FRUGT (HEL OG I STYKKER):

- Alle slags udskåret frugt kan koges. Størrelsen på frugtstykkerne i funktion af selve frugtens størrelse og i funktion af hvordan de anbringes i posen.
- Nogle slags frugt kan også tilberedes hele (æbler, pærer).
- Efter tilberedning kan posens indhold blendes og serveres som "frugtmos".

KLARGØRING OG TILBEREDNING AF SØDE CREMESAUCER:

USYRNET FLØDE:

- Usyrnet fløde bruges som garnering til desserter og kan også serveres som en særskilt ret.

Grundopskrift:

Følgende er en enkel rettesnor og kan bruges som grundopskrift for mange slags søde cremesaucer:

Grundsauce med chokolade / chokolade og fløde:

150 g chokolade i små stykker (200 g, hvis der ikke bruges fløde)
90 g fløde

Grundsauce med chokolade og mascarpone:

100 g chokolade i små stykker
250 g mascarpone

Efter tilberedningen æltes posen for at blande ingredienserne

Der kan tilsættes knuste småkager, hasselnødder (hele eller knuste) og frugt efter tilberedningen.

Fejlfindingsoversigt

Apparatet fungerer ikke

- Lågen er helt lukket.
- Kontrollér sikringerne, og kontrollér, om der er strømafbrydelse.
- Kontrollér, at luften kan cirkulere omkring apparatet.
- Vent 10 minutter, og prøv at bruge apparatet igen.
- Åbn og luk lågen, før du prøver igen.
- Tag stikket ud af stikkontakten. Vent i 10 minutter før stikket kobles til og du prøver igen.

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke

Kontakt den nærmeste serviceafdeling, hvis bogstavet "F" vises på displayet efterfulgt af et tal. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

Serviceafdelingen

Før Serviceafdelingen kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, når de ovenstående kontroller er udført, kontaktes serviceafdelingen.

Angiv altid:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Apparatets type og model
- Servicenummeret (tallet står efter ordet "Service" på typepladen), der er anbragt på højre kant af apparatets ovnrum (synlig når lågen er åben).

SERVICE 0000 000 00000



Servicenummeret står også i garantibeviset.

- Dit fulde navn og adresse
- Telefonnummer.

BEMÆRK: Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret **servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 Comerio (Varese) Italy

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

www.whirlpool.eu

Trykt i Italien

10/15

400010839667

