

Bruksanvisning

KitchenAid

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
Miljöskydd	8
Installation	8
Installera apparaten	8
Före nätanslutning	9
Efter nätanslutning	9
Före första användning	9
Tillbehör	10
Placering av termometer	11
Apparatens delar	12
Kontrollpanel	12
Tangentlås	13
Meddelanden	13
Genvägar	14
PÅ / AV / PAUS	15
Timer	15
Ändra inställningar	16
Special	20
Sous vide	26
Upptining med ånga	28
Värm upp	29
Ånga	30
Assisterad matlagning	32
Rengöring och underhåll	33
Data för provning av uppvärmningsprestanda	35
Tekniska data	35
Presentation av "<i>Chef touch</i>"	36
Hur metoden "<i>Chef touch</i>" används	37
Kokpåsarna	38
Förberedning av påsarna	38
Bruksanvisningar för maskinen	39
Laga mat med ångfunktion	40
Användning av snabbnedkylaren	41
Anvisningar avseende förvaring av paketen i kyl/frys	41
Användning av ångugn för uppvärmning	42
Tillagningstabell	43
Tips för tillagning och förberedelse	46
Felsökning	48
Kundservice	48

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

SÄKERHETEN ÄR VÅR PRIORITET

I denna bruksanvisning och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsvarningar som ska läsas och alltid följas.



Detta är en säkerhetssymbol för fara och den varnar om eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar föregås av farosymbolen och följande text:



Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att orsaka allvarliga personskador.



Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kan orsaka allvarliga personskador.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och talar om hur du ska undvika risken för personskador och andra skador samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Dessa instruktioner ska alltid förvaras nära till hands för framtida referens.
- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.
- För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer.
- Apparaten måste förbli bortkopplad från eluttaget innan något installationsarbete utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.

- Byte av elkabel får bara utföras av en kvalificerad elektriker. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
 - Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
 - När apparaten har monterats i utrymmet måste nätkabeln vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till ett eluttag.
 - För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
 - Använd inte grenuttag om ugnen är utrustad med stickkontakt.
 - Använd inte förlängningssladdar eller grenuttag.
 - Anslut inte apparaten till ett uttag som kan manövreras av en fjärrkontroll eller en timer.
 - När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
 - Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
 - Apparaten är endast avsedd att användas i hushållet för matlagning. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. att värma rum).
- Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skada på person, djur eller ägodelar om dessa råd och försiktighetsåtgärder inte efterföljs och respekteras.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta.
 - Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
 - Barn (0-8 år) ska hållas på avstånd såvida de inte hålls under uppsikt hela tiden.

- Barn från 8 års ålder och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap får bara lov att använda denna apparat om de noggrant övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och har förstått alla faror som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom du kan bränna dig. Undvik att apparaten kommer i kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla komponenter har svalnat helt.
- När du är klar med matlagningen, öppna apparatens lucka försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar helt. Med stängd lucka kommer varm luft ut från öppningen som finns över apparatens kontrollpanel. Tapp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Lagg aldrig lättantändligt material inuti apparaten eller i närheten av den: Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm och tillaga inte mat i stängda behållare i apparaten.
- Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl av syntetmaterial.

- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var vaksam när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn medan mat torkar.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Därför finns det risk för att dessa alkoholångor fattar eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Övervaka alltid tillagningen när du lagar mat med mycket fett, olja eller alkohol (t.ex. rom, konjak, vin).
- Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.
- Använd endast den stektermometer som rekommenderas för den här ugnen.
- Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. De kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.

KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

- Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera apparaten i enlighet med lokala miljöbestämmelser om avfallshantering. Innan skrotning ska du klippa av nätkabeln så att apparaten inte kan anslutas till elnätet.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Miljöskydd

Kassering av förpackningsmaterialet

- Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100% och är märkt med återvinningssymbolen (♻️).
- De olika delarna av förpackningsmaterialet måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt enligt gällande lokala bestämmelser om avfallshantering.

Tips för att spara energi

- Värm bara upp mikrovågsugnen om det specificeras i tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgnivor och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningsskålar.

Installation

När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten och att luckan stänger ordentligt.

Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem.

För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut apparaten från polystyrenskummet förrän du ska installera den.

Installera apparaten

Följ medföljande separata monteringsanvisningar för att installera apparaten.

Kassering av produkten

- Denna apparat är märkt i enlighet med EG-direktivet 2012/19/EG om elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa att apparaten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna apparat.
- Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan ska lämnas in på miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Installationen får inte utföras av barn. Håll barn på avstånd medan apparaten installeras. Förvara förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren och liknande) utom räckhåll för barn under och efter installation av apparaten.

Före nätanslutning

Kontrollera att märkspänningen på typskylten överensstämmer med nätspänningen i hemmet.

Se till att apparatens inre utrymme är tomt före installationen.

Kontrollera att apparaten inte är skadad.

Kontrollera att det går att stänga mikrovågsugnens lucka ordentligt och att luckans inre tätningslist inte är skadad. Töm apparaten och rengör insidan med en mjuk, fuktig trasa.

Använd inte denna apparat om nätkabeln är skadad, om den inte fungerar korrekt eller om den har skadats eller tappats. Doppa inte ned nätkabeln i vatten. Håll nätkabeln borta från heta ytor.

Byt ut nätkabeln om den är för kort eller om den är skadad. Byte av nätkabel får bara utföras av en kvalificerad elektriker i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med gällande säkerhetsbestämmelser. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.

Efter nätanslutning

Apparaten fungerar endast när ugnens lucka är ordentligt stängd.

Denna apparat måste vara jordad. Tillverkaren ansvarar inte för skador på person, djur eller ägodelar som uppkommer på grund av att detta krav inte har uppfyllts.

Tillverkaren ansvarar inte för problem som orsakas av att användaren inte har följt dessa anvisningar.

Före första användning

1. ÖPPNA LUCKAN, ta bort tillbehören och försäkra dig om att ugnen är tom. **SKÖLJ VATTENBEHÅLLAREN** med kranvatten (inget rengöringsmedel) och fyll sedan behållaren till "MAX"-markeringen. **SKJUT IN VATTENBEHÅLLAREN** på dess plats till den hakas fast på kontaktpunkten och är ordentligt fastsatt.

2. KÖR KALIBRERINGSFUNKTIONEN och följ instruktionerna på displayen.

OBS:

VATTENPUMPEN som sköter påfyllning och tömning av ångkokaren har nu aktiverats. Den avger ett högre ljud när den pumpar luft och arbetar tystare när vatten fyller pumpen igen.

DETTA ÄR NORMALT och ingen anledning till oro.

EFTER KALIBRERINGEN ska man låta ugnen svalna till rumstemperaturer och sedan torka fuktiga områden om sådana finns.

TÖM VATTENBEHÅLLAREN och torka av den innan ytterligare användning.

Tillbehör

ALLMÄNT

DET FINNS många olika tillbehör tillgängliga att köpa. Kontrollera att de är lämpliga för tillagning med ånga i kombination med varmluft innan du gör några inköp.

PLACERA ETT KÄRL på gallret. Det klarar en större tyngd än vad bakplåten eller ångbrickan gör.

FÖRSÄKRA DIG OM ATT DET FINNS ett frirum på minst 30 mm mellan kärlets övre kant och ugnstaket för att tillåta att ångan kan nå in i behållaren.

VÄLJA TILLAGNINGSKÄRL

OM MÖJLIGT, ANVÄND tillagningskärlet med håll för att t.ex. koka grönsaker. Då kan ångan komma till från alla håll och rätten tillagas jämnt.

ÅNGAN NÅR LÄTT FRAM till utrymmen mellan stora bitar mat såsom stora potatisar. Detta gör att tillagningen blir jämn och effektiv. Det gör det även möjligt att tillaga en stor mängd mat på samma tid som en mindre mängd mat. Sprid ut maten så att ångan lätt kommer åt de olika livsmedlen så att de kan tillagas på samma tid som för en mindre mängd mat.

MER KOMPAKTA RÄTTER såsom grytor eller bakverk, eller livsmedel som ärtor och sparris som har mycket litet eller inget utrymme mellan varandra, tar längre tid att koka eftersom ångan har mindre yta att arbeta på.

TVÄTTSVAMP

DEN MEDFÖLJANDE TVÄTTSVAMPEN används för att torka av kondens som kan finnas kvar i den avsvalnade ugnen efter tillagningen. Det är viktigt att du låter ugnen svalna för att undvika brännskada.

GALLER

GALLRET tillåter att varmluften cirkulerar runt maten. Placera maten direkt på gallret eller använd det som underlag för grytor, bakformar och andra tillagningskärlet.



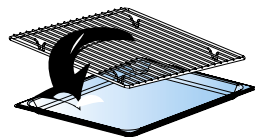
När du placerar mat direkt på gallret ska bak- och ångbrickan placeras under det.

BAK- OCH DROPPBRICKA

ANVÄND BAK- OCH DROPPBRICKAN under gallret och ångbrickan. Den kan också användas som tillagningsform eller bakplåt.

BAK- OCH DROPPBRICKAN

används för att samla upp droppande vätskor och matpartiklar som annars skulle fläcka och smutsa ned ugnens insida. Undvik att ställa kokkärlet direkt på ugnens botten.

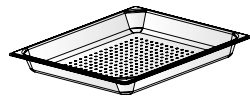


Ångbricka

ANVÄND ÅNGBRICKAN till mat som t.ex. fisk, grönsaker och potatis.

ANVÄND UGNEN UTAN

ÅNGBRICKAN för mat som t.ex. ris och gryn.

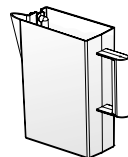


VATTENBEHÅLLARE

VATTENBEHÅLLAREN ÄR PLACERAD bakom luckan och är åtkomlig så snart som luckan öppnas.

ALLA TILLAGNINGSFUNKTIONER, förutom "varmluft", kräver att vattenbehållaren är full.

FYLL VATTENBEHÅLLAREN med kranvatten till "MAX"-markeringen.



ANVÄND BARA färskt kranvatten eller icke-kolsyrat mineralvatten. Använd aldrig destillerat eller filtrerat vatten eller annan typ av vätska i behållaren.



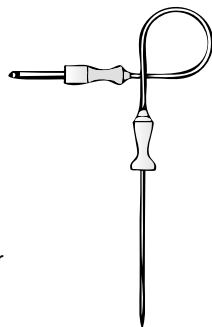
VATTENBEHÅLLAREN MÅSTE TÖMMAS EFTER VARJE ANVÄNDNING. Detta av hygieniska skäl. Dessutom förhindrar det kondensbildning inuti apparaten.

TA FÖRSIKTIGT UT (d.v.s. långsamt, för att inte spilla) vattenbehållaren från dess utrymme. Håll den vågrätt så att kvarvarande vatten rinner ut från ventilsåtet.

TERMOMETER

Använd endast den stektermometer som rekommenderas för den här ugnen.

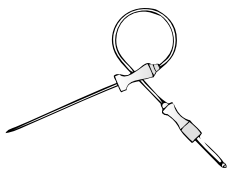
TERMOMETERN ÄR UTFORMAD för att mäta den invändiga temperaturen i maten från 30 °C till 100 °C. Så snart som den inställda temperaturen har uppnåtts stängs apparaten av och texten "Temperatur uppnådd" visas på displayen.



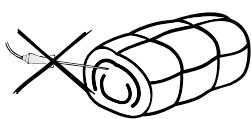
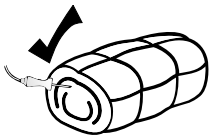
DOPPA INTE NED termometern i vatten när den rengörs. Torka helt enkelt av den med en fuktig trasa eller med hushållspapper efter användning.

Placering av termometer

1. **STICK IN TERMOMETERN** i maten när den fortfarande står på köksbänken.

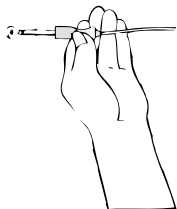


Se till att så stor del som möjligt av termometern förs in i maten. På så sätt ger den en noggrannare temperaturmätning.



2. **STÄLL IN** den förberedda maten i ugnen.

3. **ÖPPNA TERMOMETERLOCKET** och anslut termometern till ugnsuttaget. Se till att kabeln är fri, även när du har stängt ugnsluckan. Både uttaget och termometers kontakt är strömlösa.



TILLAGNING MED TERMOMETER

TERMOMETERN ska i normala fall stickas in på så sätt att termometerspetsen befinner sig i den tjockaste delen av maten eftersom det är delen som tar längst tid att värma upp.

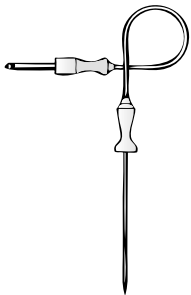
TERMOMETERNS SPETS får inte vidröra eventuella ben som kan finnas i maten.

Undvik även att sticka in termometern i områden med mycket fett eftersom dessa delar värms upp snabbare och skulle ge missvisande temperaturmätning.

Termometern ska, om möjligt, placeras så att spetsen inte vidrör tillagningskärlets kanter eller botten.

TEMPERATUREN som ställs in måste vara högre än matens aktuella temperatur.

DET GÅR INTE att använda termometern när du lagar godis, sylt och marmelad, eller rätter som ska kokas eller sjudas under en lång period. Detta på grund av att den högsta temperaturen som kan ställas in är 100 °C.



DOPPA INTE NED termometern i vatten när den rengörs. Torka helt enkelt av den med en ren, fuktig trasa eller med hushållspapper efter användning.

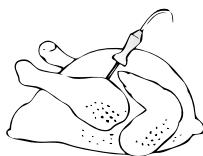
UGNEN FÅR INTE ANVÄNDAS med termometern inuti ugnsutrymmet om den inte är ansluten till ugnen.

Om du använder ugnen utan att följa ovanstående föreskrift kommer termometern att skadas.

ANVÄND BARA DEN MEDFÖLJANDE TERMOMETERN eller en som rekommenderas av kundservice. Andra märken på marknaden ger inte korrekta resultat och kan skada din ugn.

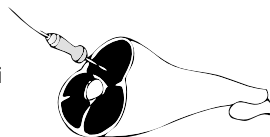
KYCKLING

NÄR TERMOMETERN används för att grilla kyckling ska den placeras i den tjockaste delen av kycklingen, d.v.s. på insidan av låret precis bakom benet. Den får inte vidröra något ben.



LAMMSTEK

VID TILLAGNING AV LAMMSTEK/LAMMLÄGG, för in termometerspetsen i den tjockaste delen så att den inte vidrör något ben.



FLÄSKSTEK

VID TILLAGNING AV FLÄSK, t.ex. bog, saltad och rökt skinka, fläskstek, etc, ska termometern föras in i "änden" av delen och inte genom ytans fettlager. Undvik att placera termometerspetsen i fläskköttets fettrika delar.

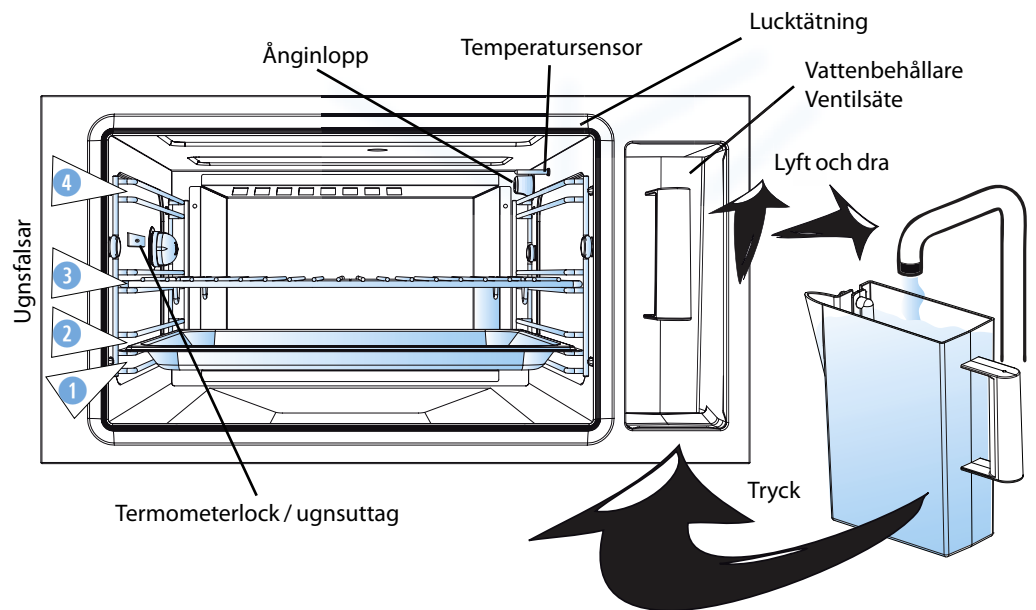


FISK

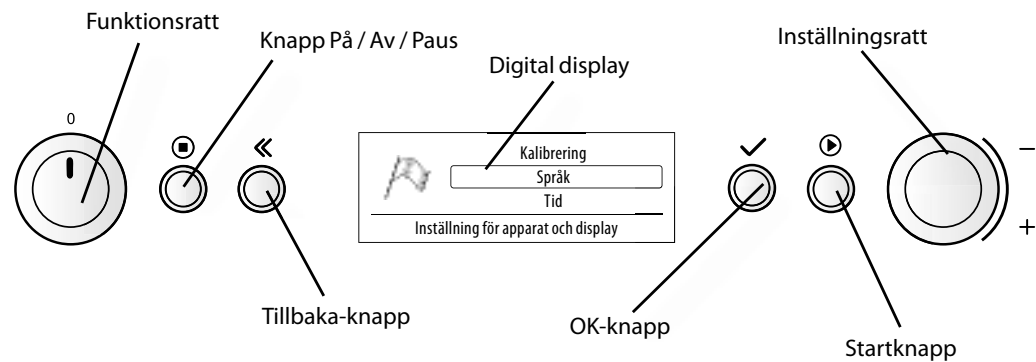
TERMOMETERN KAN ANVÄNDAS FÖR ATT TILLAGA HEL, STOR FISK, såsom gädda eller lax. För in termometerspetsen i den tjockaste delen, inte för nära ryggbenet.



Apparatens delar



Kontrollpanel

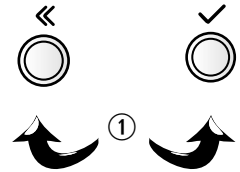


Tangentlås



1. HÅLL KNAPPARNA TILLBAKA och **OK** INTRYCKTA SAMTIDIGT TILLS DU HÖR TVÅ LJUDSIGNALER (3 SEKUNDER).

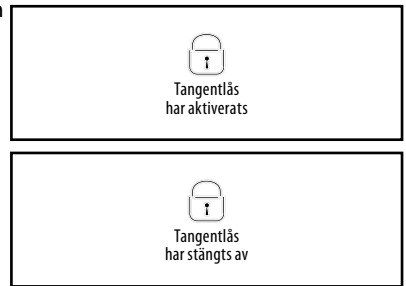
ANVÄND DENNA FUNKTION för att förhindra att barn använder ugnen utan tillsyn.
NÄR LÅSET ÄR AKTIVT svarar ingen av knapparna på knapptryck.



OBSERVERA: Dessa knappar fungerar endast tillsammans när ugnen är avstängd.

ETT BEKRÄFTELSEMEDDELANDE visas i 3 sekunder innan ugnen återgår till föregående visning.

KNAPPLÅSET AVAKTIVERAS på samma sätt som det aktiveras.

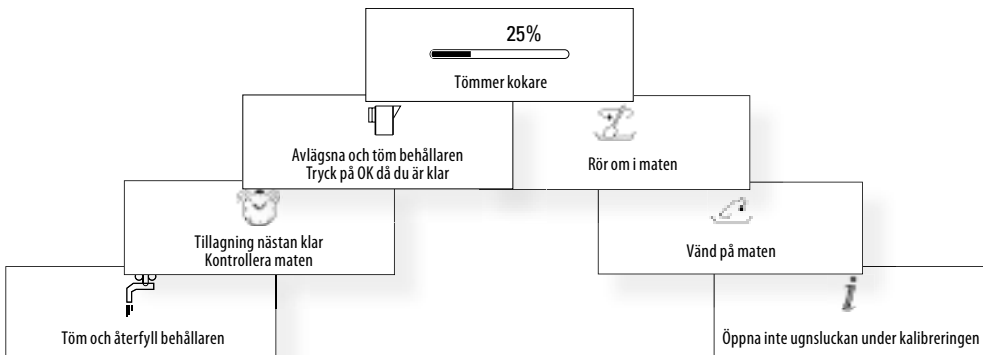


Meddelanden

NÄR VISSA FUNKTIONER ANVÄNDS kan det hända att ugnen stannar och uppmanar dig att utföra en åtgärd eller helt enkelt ger dig råd om vilka tillbehör som ska användas.

OM ETT MEDDELANDE VISAS:

- Öppna luckan (om så krävs).
- Utför åtgärden (om så krävs).
- Stäng ugnsluckan och starta om genom att trycka på "Start"-knappen.



Genvägar



1. **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills "Genvägar" visas.
2. **VRID INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja din favoritgenväg. Funktionen som används oftast väljs automatiskt.
3. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
4. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN / OK-KNAPPEN** för att göra nödvändiga justeringar.
5. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

FÖR ATT UNDERLÄTTA ANVÄNDNINGEN skapar ugnen automatiskt en lista med dina favoritgenvägar som du sedan kan använda.

NÄR DU BÖRJAR ANVÄNDA UGNEN består listan av 10 tomma platser som är märkta "genväg". När ugnen används fyller den automatiskt på listan med genvägar till de funktioner du oftast använder.

NÄR DU ÖPPNAR GENVÄGSMENYN kommer den funktion du använt mest att vara förvald och placerad som genväg #1.

Obs: Ordningen på funktionerna som listas i genvägsmenyn ändras automatiskt efter dina matlagningsvanor.



PÅ / AV / PAUS

APPARATEN SLÅS **PÅ/AV** ELLER PAUSAS med hjälp av knappen PÅ/AV.

NÄR APPARATEN ÄR PÅ fungerar alla knappar på normalt sätt och 24-timmarsklockan visas inte.

NÄR APPARATEN ÄR AVSTÄNGD svarar en enda knapp på knapptryck. Endast OK-knappen fungerar (se Timer). 24-timmarsklockan visas.

Obs: Ugnens uppförande kan skilja sig från ovanstående beskrivning, beroende på om EKO-läget är PÅ eller AV (se EKO för mer information).

BESKRIVNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNING förutsätter att ugnen är påslagen.

Timer



1. **STÄNG AV UGNEN** genom att vrida funktionsratten till nollläget eller genom att trycka på knappen PÅ/AV.
2. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
3. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in önskad tid på timern.
4. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att starta timerns nedräkning.

ANVÄND DENNA FUNKTION när du behöver en timer för att mäta exakt tid för olika ändamål såsom ståtiden för stekar och tillagning på spishällen.

DENNA FUNKTION ÄR BARA TILLGÄNGLIG när ugnen är avstängd eller i standby-läge.



EN **LJUDSIGNAL** AVGES när timerns nedräkning är färdig.

OM **STOPPKNAPPEN** trycks in innan timern har avslutat nedräkningen stängs timern av.

Ändra inställningar



1. VRID FUNKTIONSRATTEN tills "Inställningar" visas.

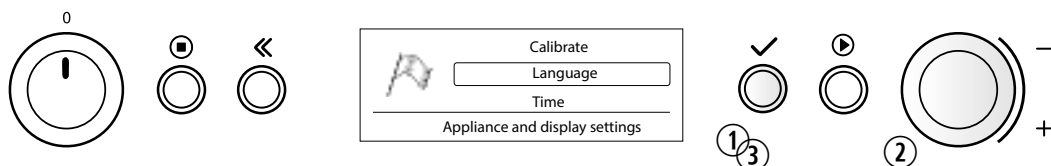
2. VRID INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja en inställning att justera.

NÄR APPARATEN ANSLUTS FÖRSTA GÅNGEN uppmanar den dig att ställa in språket och 24-timmarsklockan.

EFTER ETT STRÖMAVBROTT blinkar klockan och den måste då ställas in igen.

DIN UGN HAR ett antal funktioner som kan justeras efter eget tycke och smak.

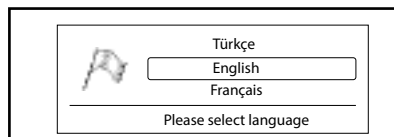
Språk



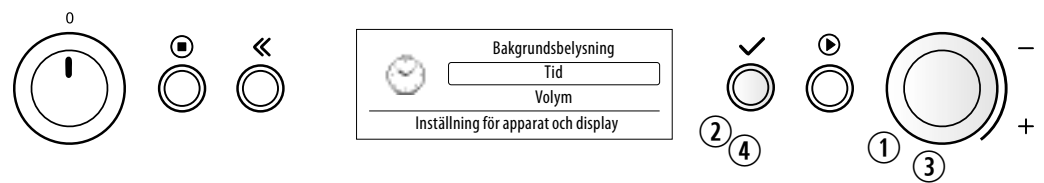
1. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN

2. VRID INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja ett av de tillgängliga språken.

3. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN igen för att bekräfta ändringen.

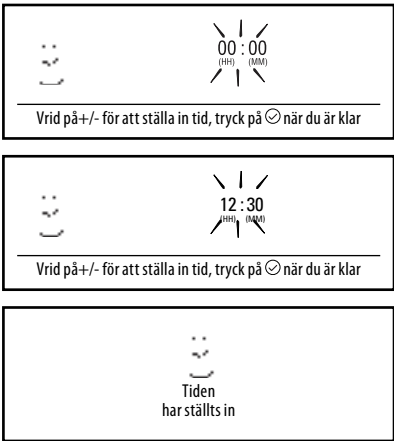


Ställa klockan

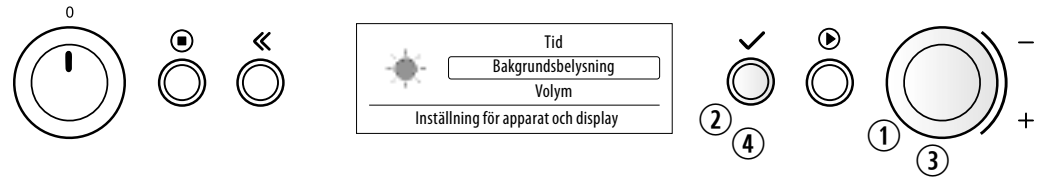


- 1. Vrid PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN tills "Tid" visas.
- 2. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN. (siffrorna blinkar).
- 3. Vrid INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa 24-timmarsklockan.
- 4. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN igen för att bekräfta ändringen.

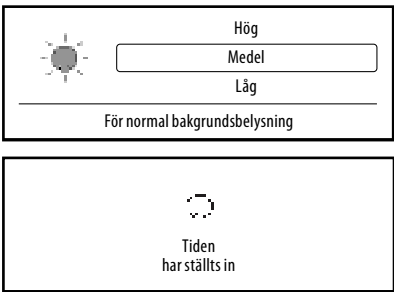
KLOCKAN ÄR INSTÄLLD OCH GÅR.



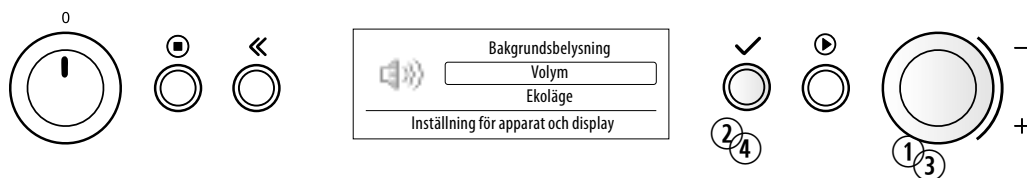
Bakgrundsbelysning



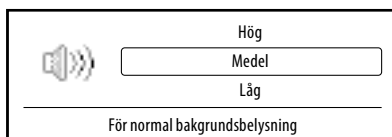
- 1. Vrid INSTÄLLNINGSRATTEN tills "Bakgrundsbelysning" visas.
- 2. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.
- 3. Vrid PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in önskad ljusstyrka.
- 4. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN igen för att bekräfta ditt val.



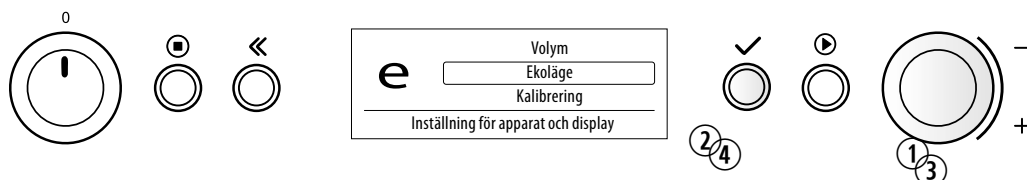
Volym



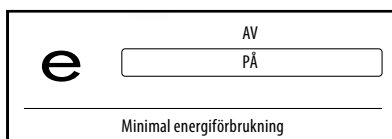
1. **VRID** INSTÄLLNINGSRATTEN tills "Volym" visas.
2. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
3. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in volymen på hög, medel, låg eller mute (tyst).
4. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.



Ekoläge



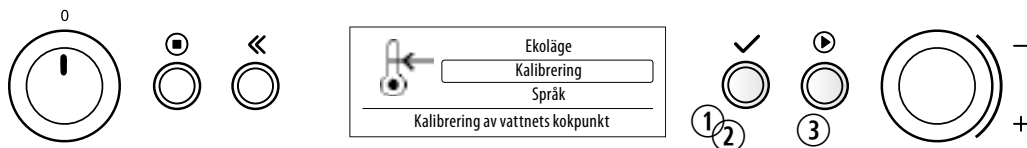
1. **VRID** INSTÄLLNINGSRATTEN tills "Ekoläge" visas.
2. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
3. **VRID** INSTÄLLNINGSRATTEN för att aktivera eller avaktivera EKO-läget.
4. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.



NÄR EKO-LÄGET ÄR PÅ kommer displayen automatiskt att sänka ljusstyrkan efter en viss tid för att spara energi. Den tänds automatiskt igen när en knapp trycks in eller när luckan öppnas.

NÄR LÄGET ÄR AV slocknar inte displayen och 24-timmarsklockan visas hela tiden.

Kalibrering



1. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN. Det är viktigt att du inte öppnar luckan förrän hela proceduren är klar.

2. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.

3. TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

INNAN DENNA FUNKTION ANVÄNDS, SE TILL att vattenbehållaren är fylld med färskt kranvatten.

KALIBRERING

VATTNETS KOKTEMPERATUR beror på lufttrycket. Det kokar snabbare vid högre höjder än på havsnivå.

UNDER KALIBRERINGEN konfigureras apparaten automatiskt till aktuellt lufttryck där den är installerad. Detta kan medföra att det bildas mer ånga än i vanliga fall, vilket är helt normalt.

EFTER KALIBRERING

LÅT UGNEN SVALNA och torka fuktiga delar.

OMKALIBRERING

I **VANLIGA FALL** utförs kalibreringen en enda gång och behöver inte upprepas om ugnen är permanent installerad i ett hus.

HUR SOM HELST, om du har installerat apparaten i en husvagn, flyttar till en annan stad eller på annat sätt ändrar höjden som den är installerad på måste den kalibreras före användning.

Under tillagning

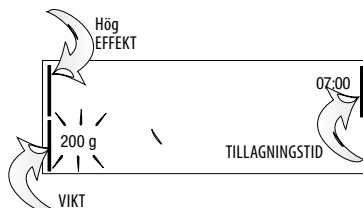
NÄR TILLAGNINGEN HAR BÖRJAT:

Tiden kan enkelt förlängas med 1 minut genom ett tryck på Startknappen. Vid varje tryck ökar tiden.

GENOM ATT VRIDA PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN kan du växla mellan parametrarna för att välja den som du vill ändra.

NÄR DU TRYCKER PÅ OK-KNAPPEN väljs den och kan ändras (den blinkar). Använd upp- eller nedknappen för att ändra inställningen.

TRYCK PÅ OK-KNAPPEN IGEN för att bekräfta ditt val. Ugnen fortsätter automatiskt med den nya inställningen.



TRYCK PÅ TILLBAKA-KNAPPEN för att återgå till den senast ändrade parametern.



Special



- 1. Vrid på funktionsratten tills "Special" visas.
- 2. Vrid på inställningsratten för att välja en av specialfunktionerna. Följ anvisningarna i det särskilda kapitlet om specialfunktionen (till exempel: Jäsning).

SPECIALFUNKTIONER	
FUNKTION	REKOMMENDERAD ANVÄNDNING
JÄSNING	ANVÄNDS FÖR ATT JÄSA degen inuti ugnen vid en konstant temperatur på 40 °C
ÅNGRENGÖRING	ANVÄNDS FÖR ATT SKÖLJA ugnen.
AVKALKNING	ANVÄNDS FÖR ATT AVKALKA kokaren.
TÖMNING	MANUELL TÖMNING av kokaren
DESINFICERA	FÖR ATT DESINFICERA nappflaskor och nappar
YOGHURT	FÖR ATT GÖRA YOGHURT
KONSERVERING	FÖR ATT GÖRA matkonserver av frukt och grönsaker

Jäsning



- 1. Tryck på OK-knappen.
- 2. Vrid inställningsratten för att ställa in tiden.
- 3. Tryck på startknappen.



JÄSNINGSFUNKTIONEN används för att låta deg jäsa. Det går mycket fortare än i rumstemperatur.

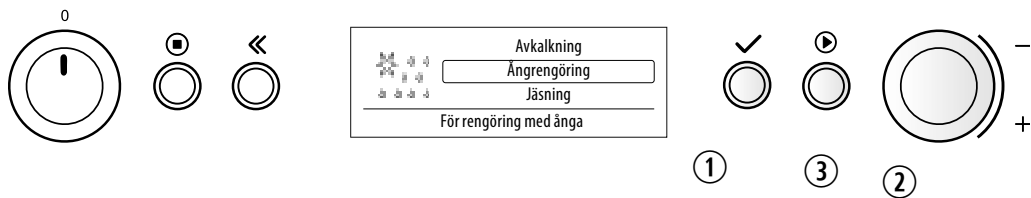
JÄSNING

STÄLL SKÅLEN med degen i på droppbrickan på ugnsfals 1 eller 2. Täck över med en bakduk.

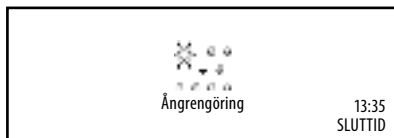
FÖRKORTA JÄSNINGSTIDEN med 1/3 jämfört med traditionella recept.

DET REKOMMENDERAS ATT förkorta jäsningstiden eftersom temperaturen i ugnen är mer optimal jämfört med rumstemperaturen. Därför måste jäsningsprocessen stoppas tidigare. Annars jäser den för mycket.

Ångrengöring



1. TRYCK PÅ KNAPPEN **OK/VÄLJ**.
2. FÖLJ instruktionerna på skärmen.
3. TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

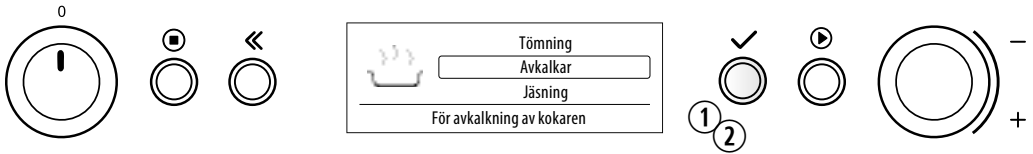


ÅNGRENGÖRINGSFUNKTIONEN används för att mjuka upp hårt intorkat smuts och underlätta rengöringen.

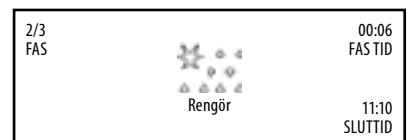
ANVÄND DEN REGELBUNDET för att undvika saltavlagringar och annan sur mat som kan förstöra stål. Om den inte hålls ren kan det bildas rost.

TORKA UGNEN efter rengöring.

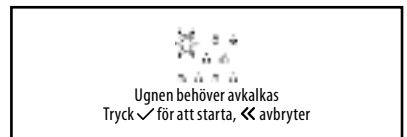
Avkalkar



1. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.** (Nu förbereds ugnen för avkalkning.)
2. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** efter att ha satt in vattenbehållaren innehållande avkalkningsmedel på plats. Följ anvisningarna på skärmen. Avbryt inte processen förrän den är klar.



APPARATEN HAR ETT SYSTEM som talar om när den behöver avkalkas. Utför avkalkning när meddelandet "Ugnen behöver avkalkas" visas på displayen. Innan avkalkningen utförs, se till att du har tillräckligt med avkalkningsmedel. Vi rekommenderar användning av "Wpro active'clean" som är lämpligt för kaffe/espressomaskiner och vattenkokare.



AVKALKNINGEN VARAR i ungefär 0,5 h. Under denna tid kan ingen tillagningsfunktion aktiveras. Meddelandet "Ta bort..." anger att proceduren är klar.



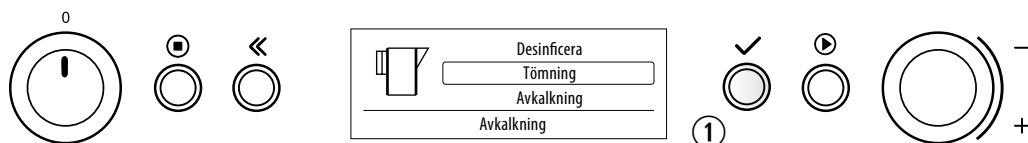
NÄR VATTENBEHÅLLAREN har tömts ska det inte finnas rester kvar i systemet. Apparaten är avkalkad och redo för användning.

OBS: NÄR AVKALKNINGSPROCEDUREN har startat måste den fullbordas.

MÄNGD AVKALKNINGSMEDEL

BLANDA 1 liter vatten med innehållet i en hel flaska (250 ml) med "Wpro active'clean" avkalkningsmedel. Om du inte har tillgång till "Wpro active'clean" kan du använda vit ättika.

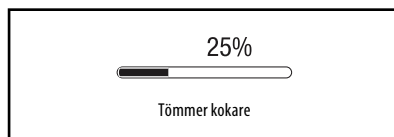
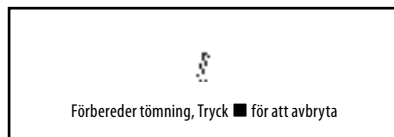
Tömning



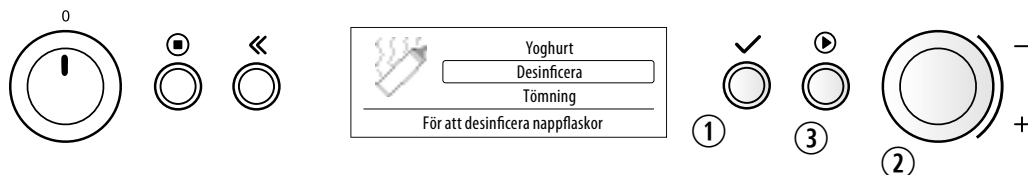
1. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.

MANUELL TÖMNING av kokaren kan utföras för att säkerställa att inget vatten finns kvar under en viss period.

OM TEMPERATUREN i kokaren är för hög kommer ugnen inte att starta tömningsproceduren förrän temperaturen sjunkit under 60 °C. Så fort temperaturen är korrekt startar programmet automatiskt.



Desinficera



1. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.

2. Vrid INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in tiden.

3. TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.

FÖR ATT DESINFICERA nappflaskor och annat, t.ex. konserveringsburkar.

SE TILL ATT artiklarna som du tänker desinficera är värmeresistenta och klarar av 100 °C.

PLACERA BAK- OCH DROPPBRICKAN ELLER GALLRET PÅ FALS 1. Placera artiklarna på denna, väl utspridda för att ångan ska kunna nå överallt.

ALLA ARTIKLAR ska vara isärtagna till minsta möjliga enskilda delar så att ångan kan nå överallt.

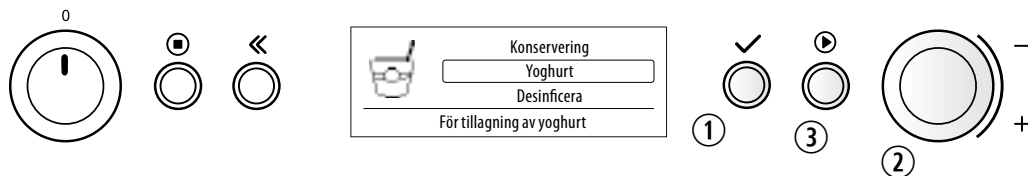
TORKA ALLA DELAR NOGGRANT innan de sätts ihop igen.

OBS:

MINST 20 MINUTER behövs för att få korrekt resultat och är lika med fabriksinställningen. Det går inte att ställa in kortare tid.

MAXIMAL TID är 1,5 h.

Yoghurt



1. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.

2. VRID INSTÄLLNINGSRATTEN för att ställa in tiden.

3. TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.



FÖR ATT GÖRA YOGHURT. Om du använder opastöriserad mjölk måste den först värmas upp till 90 °C och sedan svalna till under 49 °C (låt den inte gå under 32 °C. 43 °C är optimalt). Annars kommer inte yoghurten att växa.

TILLSÄTT UNGEFÄR 100 G rumstempererad levande yoghurtkultur till 1 liter standardmjölk. (Mjölk och yoghurt ska ha samma fetthalt).

LÄGG BLANDNINGEN i (6-7) portionsstora glasskålar. Täck över dem med lock eller värmebeständig plastfilm. Specifika yoghurtglas kan också användas.

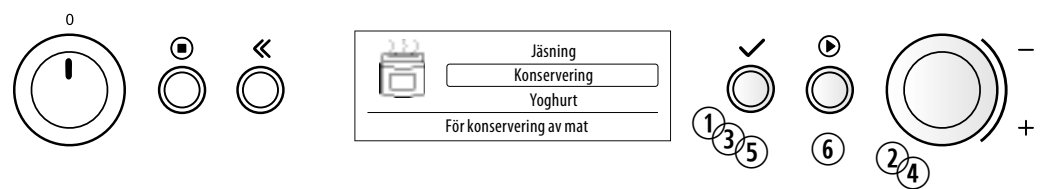
STÄLL SKÅLARNÄ på gallret i ugnen.

STÄLL IN TIDEN på 5 timmar. (temperaturen är fabriksinställd på 40 °C).

LÄT YOGHURTEN SVALNA och ställ den sedan i kylan i flera timmar innan den serveras. Den håller i 1-2 veckor. Du kan använda en del av den (ungefär 100 g) som start om du tänker göra en ny sats inom 5-7 dagar.

Obs: Det är mycket viktigt att alla husgeråd och burkar är kliniskt rena då du gör yoghurt för att inte föra in oönskade bakteriekulturer av misstag. Vi rekommenderar att använda funktionen "DESINFICERA" för att sterilisera burkar och annat före användning.

Konservering



- 1. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.
- 2. VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja den inställning som ska ändras.
- 3. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta.
- 4. VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ändra inställningen.
- 5. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta. (Upprepa steg 2 och 5 om nödvändigt).
- 6. TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.



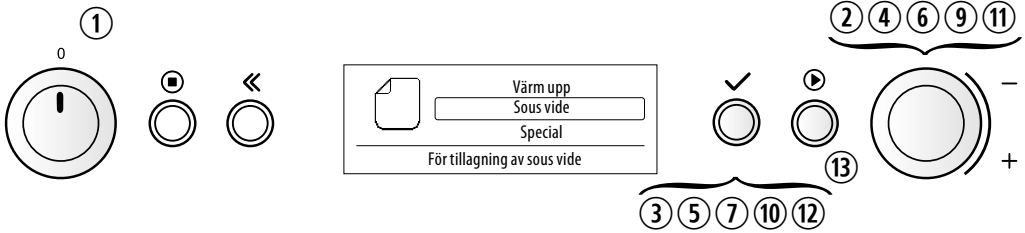
FÖR ATT KONSERVERA frukt och grönsaker.

PLACERA GALLRET PÅ FALS 2 och droppbrickan under det. Ställ de förberedda burkarna på gallret. Om burkarna är för höga, placera dem direkt på droppbrickans botten på fals 1.

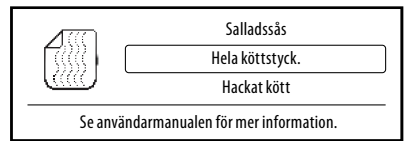
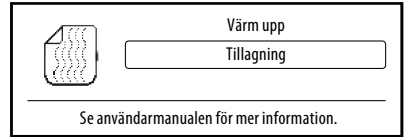
ANVÄND BARA FRUKT och grönsaker av bra kvalitet. Burkarna kan rengöras med funktionen Desinficera. Öppna luckan efter att tiden för konservering har gått ut, men låt burkarna stå kvar i ugnen tills de har fått rumstemperatur.

KONSERVERING			
MAT	MÄNGD	TID	TIPS
GRÖNSAKER	Burk 1 liter	40 – 120 min	FÖRKOKA GRÖNSAKERNA och fyll burkarna såsom beskrivs för frukten. Häll över saltlake.
	Burk ½ liter	25 – 105 min	
FRUKT	Burk 1 liter	30 – 50 min	MOGEN FRUKT behöver inte förkokas. Hård frukt behöver förkokas lite. FYLL BURKARNA, men lämna ungefär 2 cm frirum upptill. Häll sockerlösning över frukten.
	Burk ½ liter	15 – 35 min	

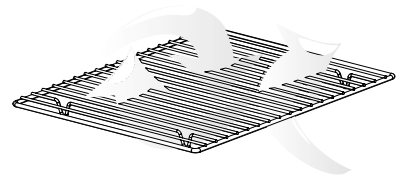
Sous vide



1. **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN.**
2. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** tills "Sous vide" visas.
3. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja en av sous vide-funktionerna.
4. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta.
5. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja typ av mat.
6. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta.
7. **FÖLJ** instruktionerna på skärmen för vattenbehållaren och andra tillbehör.
8. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja den inställning som ska ändras.
9. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta.
10. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ändra inställningen.
11. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta. (Upprepa steg 9 och 12 om nödvändigt.)
12. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**



ANVÄND ALLTID GALLRET för att placera maten så att luften kan cirkulera ordentligt runt maten.



Värm upp

ANVÄND DENNA FUNKTION för att laga typen av mat som anges i tabellen nedan.

MAT	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR
FRYST	01 min – 4 h	GALLRET på fals 3
KYLD	01 min – 4 h	

Tillagning

ANVÄND DENNA FUNKTION för att laga typen av mat som anges i tabellen nedan.

MAT	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR
HELT KÖTTSTYCKE	1 h 20 min – 4 h	GALLRET på fals 3
HACKAT KÖTT	45 min – 4 h	
FÅGEL	45 min – 4 h	
FISK	40 min – 4 h	
BLÖTDJUR (MUSSLOR, BLÄCKFISK OSV.)	30 min – 4 h	
SKALDJUR	28 min – 4 h	
GRÖNSAKER	35 min – 4 h	
FRUKT	25 min – 4 h	
EFTERRÄTTSKRÄM	35 min – 4 h	
SALLADSSÅS	30 min – 4 h	

Upptining med ånga



- 1. VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN tills Upptining med ånga visas.
- 2. VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att välja den inställning som ska ändras.
- 3. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN för att bekräfta.
- 4. VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN för att ändra inställningen.
- 5. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN FÖR ATT BEKRÄFTA. (Upprepa steg 2 och 4 om nödvändigt).
- 6. TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.



ANVÄND DENNA FUNKTION för att tina kött, fågel, fisk, grönsaker, bröd och frukt.

DET ÄR BÄTTRE ATT TINA MATEN lite i taget och låta upptiningen avslutas under ståtiden.

EN VISS STÅTID EFTER UPPTININGEN GER ALLTID BÄTTRE resultat eftersom värmen då sprids och fördelas jämnare i maten.

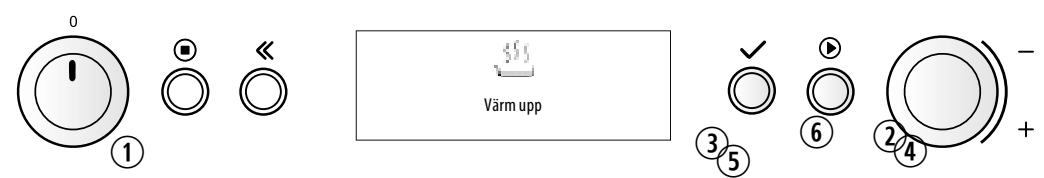
BRÖD SKA LIGGA i plastpåse för att undvika att det blir blött.

ANNAN MAT SÄSOM KÖTT OCH FISK SKA VARA utan förpackning/påse och placeras på ångbrickan på fals 3. Placera droppbrickan nedanför på fals 1 för att samla upp vatten som tinat.

VÄND MATEN EFTER HALVA UPPTININGSTIDEN, FLYTTA PÅ MATEN OCH SEPARERA DELAR SOM REDAN TINAT.

MAT		VIKT	UPPTININGSTID	STÅTID	TEMPERATUR
KÖTT	KÖTTFÄRS	500 g	25 – 30 min	30 – 35 min	60 °C
	SKIVAD			20 – 25 min	
	BRATWURST	450 g	10 – 15 min	10 – 15 min	
FÅGEL	HEL	1000 g	60 – 70 min	40 – 50 min	
	FILÉER	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	
	FILÉER	300 g	10 – 15 min	10 – 15 min	
	BLOCK	400 g	20 – 25 min	20 – 25 min	
GRÖNSAKER	BLOCK	300 g	25 – 30 min	20 – 25 min	
	BITAR	400 g	10 – 15 min	5 – 10 min	
BRÖD	LIMPA	500 g	15 – 20 min	25 – 30 min	
	SKIVOR	250 g	8 – 12 min	5 – 10 min	
	Småfranska / bullar		10 – 12 min	5 – 10 min	
	KAKA	400 g	8 – 10 min	15 – 20 min	
FRUKT	BLANDAT	400 g	10 – 15 min	5 – 10 min	
	BÄR	250 g	5 – 8 min	3 – 5 min	

Värm upp



- 1. Vrid på Funktionsratten tills "Värm upp" visas.
- 2. Vrid på Inställningsratten för att välja den inställning som ska ändras.
- 3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta.
- 4. Vrid på Inställningsratten för att ändra inställningen.
- 5. Tryck på OK-knappen för att bekräfta. (Upprepa steg 2 och 4 om nödvändigt).
- 6. Tryck på Startknappen.

ANVÄND DENNA FUNKTION för att värma upp 1 - 2 portioner kyld eller rumstempererad mat.

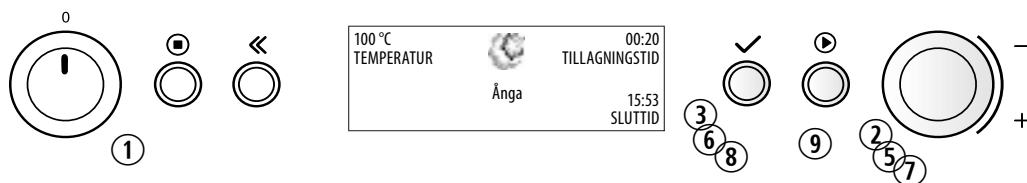
NÄR DU LÄGGER UNDAN EN maträtt i kylskåpet eller lägger upp den på tallrik för uppvärmning, placera den tjockare och mer kompakta maten längs tallrikens ytterkanter och tunnare eller mindre kompakt mat i mitten.

NÅGRA MINUTERS STÅTID GER ALLTID BÄTTRE resultat.

TÄCK ALLTID ÖVER MATEN när du använder denna funktion.

KYLD MAT	PORTIONER	UPPVÄRMNINGSTID	TEMPERATUR	TIPS
MATTALLRIK	1-2	18 – 25 min	100 °C	PLACERA MATEN TÄCKT med lock eller värmebeständig plastfilm på ångbricksan på fals 3. PLACERA DROPPBRICKAN under för att samla upp vattnet.
SOPPA		20 – 25 MIN		
GRÖNSAKER		20 – 25 min		
Ris och pasta		15 – 20 min		
POTATIS I BITAR		20 – 25 min		
SKIVAT KÖTT		15 – 20 min		
KÖTT I SÅS		25 – 30 min		
FISKFILÉ		10 – 15 min		

Ånga

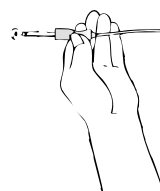


1. **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills "Ånga" visas.
2. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja en av funktionerna.
3. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
4. **BESTÄM** om du ska laga maten med stektermometern eller inte och följ anvisningarna nedan.

OM TERMOMETERN INTE ANVÄNDS:

ÖPPNA LUCKAN och lägg in maten.

5. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja inställningen som ska ändras.
6. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
7. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ändra inställningen.
8. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
(Upprepa steg 7 – 10 om nödvändigt).
9. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**



OM TERMOMETERN ANVÄNDS:

ÖPPNA LUCKAN, lägg in maten (med termometern korrekt placerad i maten) och anslut termometerns kontakt till ugnsuttaget.

5. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja inställningen som ska ändras.
6. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
7. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ändra inställningen.
8. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
(Upprepa steg 7 – 10 om nödvändigt).
9. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**



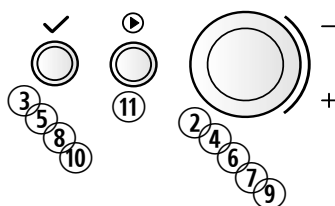
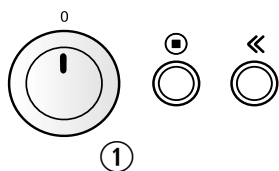
ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR mat såsom grönsaker, fisk, för att göra fruktjuicer och förvälla.

SE TILL att ugnen har svalnat till under 100 °C innan du använder denna funktion. Öppna luckan och låt svalna.

Ånga

MAT		TEMP °C	TID	TILLBEHÖR	TIPS
RÖDBETOR	Små	100 °C	50 – 60 min	ÅNGBRICKA på fals 3	
RÖDKÅL	Skivad		30 – 35 min	Droppbricka på fals 1	
VITKÅL			25 – 30 min		
VITA BÖNOR	Blötlagda		75 – 90 min	DROPPBRICKA på fals 3	LÄGG TILL DUBBEL mängd vatten
FISKERRIN		75 – 80 °C	60 – 90 min	ÅNGBRICKA på fals 3	TÄCK MED LOCK eller med värmebeständig plastfilm
			72 °C 		
ÄGG		90 °C	20 – 25 min	DROPPBRICKA på fals 3	
GNOCCHI		90 – 100 °C	10 – 15 min	ÅNGBRICKA på fals 3 Droppbricka på fals 1	
MATEN SKA ALLTID läggas in i ugnen utan förpackning / påse om inget annat anges.			TILLAGNINGSTIDERNÄR är baserade på rumstempererad ugn.		

Assisterad matlagning



1. **VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills "Assisterad matlagning" visas.
2. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja matkategori.
3. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
4. **VRID INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja typ av mat.
5. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
6. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja tillagning med "Termometer" eller "U. termometer".

OM TERMOMETERN INTE ANVÄNDS:

ÖPPNA LUCKAN och lägg in maten.

7. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja inställningen som ska ändras.
8. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
9. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ändra inställningen.
10. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
(Upprepa steg 7 – 10 om nödvändigt).
11. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

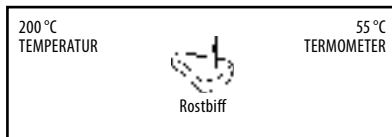
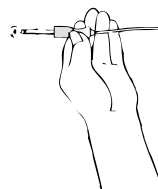
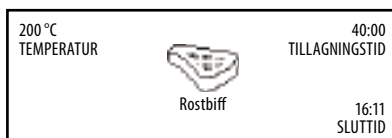
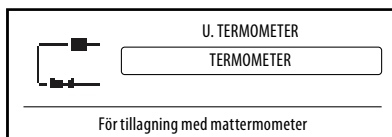
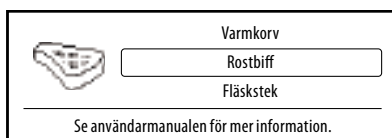
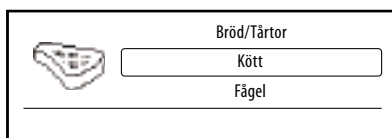
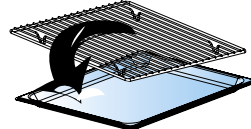
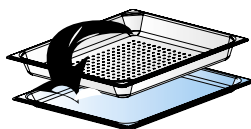
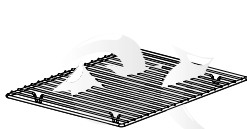
OM TERMOMETERN ANVÄNDS:

ÖPPNA LUCKAN, lägg in maten (med termometern korrekt placerad i maten) och anslut termometers kontakt till ugnsuttaget.

7. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja inställningen som ska ändras.
8. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
9. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ändra inställningen.
10. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
(Upprepa steg 7 – 10 om nödvändigt).
11. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**

ANVÄND ALLTID GALLRET för att placera maten så att luften kan cirkulera ordentligt runt maten.

PLACERA DROPPBRICKAN under gallret eller ångbrickan för att samla upp droppande vatten, fett och safter.



Rengöring och underhåll

ALLMÄNT

! VARNING

! **RENGÖRING AV UGNEN** är normalt det enda underhåll som krävs.

! **OM UGNEN INTE HÅLLS REN** kan dess yta ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och även orsaka farliga situationer.

! **ANVÄND INTE SKURSVAMPAR MED METALL, RENGÖRINGSMEDEL** med slipverkan, stålull, repande trasor eller dylikt. Det kan skada kontrollpanelen och ugnens övriga ytor. Använd en tvättsvamp och ett mildt rengöringsmedel eller hushållspapper fuktat med fönsterputs. Spraya fönsterputsmedlet på hushållspapperet.

SPRAYA INTE direkt på ugnen.

MED JÄMNA MELLANRUM, särskilt om något har spillts, ska du ta bort galler, brickor och sidostegar och torka rent inuti ugnen. Glöm inte ugnstaket (som är lätt att glömma bort).

TA BORT, TÖM OCH TORKA vattenbehållaren efter varje användning.

SALTER ÄR KORRODERANDE och om salt ansamlas i ugnsutrymmet kan rost uppstå. Sura såser såsom ketchup, senap och salta matvaror, t.ex. julsinka, innehåller klorider och syror. Dessa kan förstöra stålytor. Det är en god vana att rengöra ugnsutrymmet efter varje användning när ugnen har svalnat.

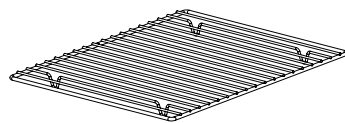
KÖR ÅNGRENGÖRINGSFUNKTIONEN regelbundet för att underlätta rengöringen.

ANVÄND ETT MILT RENGÖRINGSMEDEL, vatten och en mjuk trasa för att rengöra insidan, luckans fram- och baksida samt lucköppningen.

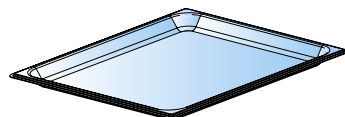
! **LÄT INTE FETT** eller matpartiklar ansamlas runt luckan och lucktätningen. Att inte hålla rent tätningslisterna kan resultera i skada på frontdelarna eller närliggande områden, eftersom luckan kanske inte stängs korrekt under användning.

TÅL MASKINDISK

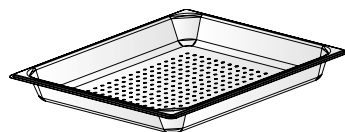
GALLER



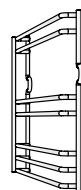
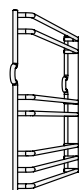
BAK- OCH DROPPBRICKA



ÅNGBRICKA



SIDOSTEGAR

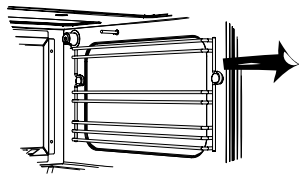


Rengöring och underhåll

DEMONTERA SIDOSTEGARNA

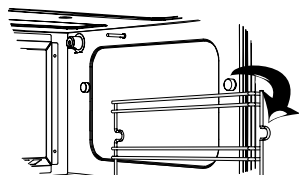
DRA / SKJUT

SIDOSTEGARNA framåt för att häkta loss dem. Rengör sidostegarna och innerväggarna.



SÄTT TILLBAKA DEM

genom att skjuta in dem igen på innerväggarnas krokar.



TÅL INTE MASKINDISK

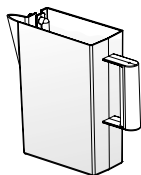
VATTENRÖR

TA BORT VATTENRÖRET från vattenbehållaren för att underlätta rengöringen. Observera att vattenröret inte tål maskindisk.



VATTENBEHÅLLARE

VATTENBEHÅLLAREN tål inte maskindisk. Använd en svamp med mildt rengöringsmedel.



TÄTNINGAR OCH RINGAR

DESSA KOMPONENTER tillhör lampenheten och tål inte maskindisk.

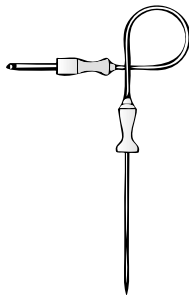
TERMOMETER

STEKTERMOMETERN tål inte maskindisk.

Termometern ska rengöras med mildt tvålatten.

DOPPA INTE NED termometern i vatten när den rengörs. Torka helt enkelt av den med en ren, fuktig trasa eller med hushållspapper efter användning.

ANVÄND INTE STÅLULL. Stållull repar ytan.



BYTA UGNSLAMPAN

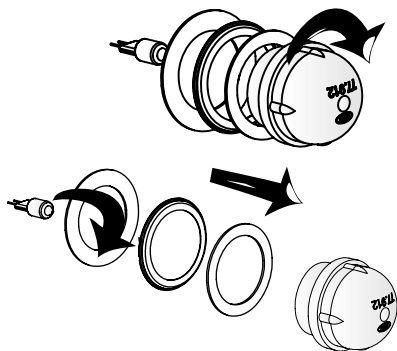


RISK FÖR ELCHOCK

INNAN DU BYTER GLÖDLAMPA, SE TILL ATT:

- Apparaten är avstängd.
- Apparatsens nätkabel är bortkopplad.
- Säkringarna har tagits ut från säkringsdosan eller är avstängda.
- Lägg en duk på ugnsutrymmets botten för att skydda glödlampen och lampglaset.

1. VRID GLASKÅPAN moturs för att skruva av.



2. TA BORT tätningen och metallringen och rengör glaskåpan.

3. BYT UT den gamla lampan mot en 10 W, 12 V, G4, värmebeständig (för ugnar) halogenlampa.

4. SÄTT TILLBAKA RINGEN och tätningen i glaskåpan.

5. SÄTT TILLBAKA ENHETEN genom att skruva fast den medurs.

Data för provning av uppvärmningsprestanda

ENLIGT IEC 60350.

IEC (INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION) har utvecklat en standard för jämförande provning av uppvärmningsprestanda hos olika mikrovågsugnar. Vi rekommenderar följande för denna ugn:

Test	Ungefärlig tid	Temperatur	Uppvärmad ugn	Tillbehör
8.4.1	30 – 35 MIN	150 °C	NEJ	BAK- OCH DROPPBRICKA
8.4.2	18 – 20 MIN	170 °C	JA	BAK- OCH DROPPBRICKA
8.5.1	33 – 35 MIN	160 °C	NEJ	GALLER
8.5.2	65 – 70 MIN	160 - 170 °C	JA	GALLER

Tekniska data

NÄTSPÄNNING	230 V / 50 Hz
MÄRKEFFEKT	1450 W
SÄKRING	10 A
YTTERMÅTT (H x B x D)	455 x 595 x 517 mm
INNERMÅTT (H x B x D)	236 x 372 x 360 mm

Presentation av "*Chef touch*"

METODEN

"*Chef touch*" är ett tillagningssystem för mat som har vakuumförpackats.

För att förpacka på detta sätt används specifika plastpåsar som är gjorda av värmebeständig plast.

Efter tillagning kan maten ätas omedelbart eller snabbkylas för att sedan förvaras i kyl- eller frystemperatur.

Maten serveras efter att den tagit ut från plastförpackningen som den tillagats i. Om den har förvarats (i kyl eller frys) kan den sedan värmas upp till korrekt temperatur.

Produkter som tillagats med hjälp av *Chef Touch*-metoden har bättre smakegenskaper och näringsvärden än de som tillagats på traditionellt sätt.

Tack vare denna metod uppnås nämligen en mycket mindre förlust av näringsämnen, saft och arom.

Vakuumförpackningen gör att maten kan tillagas utan direktkontakt med luft eller ånga och därigenom reduceras eller elimineras följande:

- Förångning av lättflyktiga aromer.
- Förlust av fukt under tillagningen, vilket gör att näringsämnen förloras
- Uppkomst av oxiderade komponenter

Chef touch-metoden är lämplig för olika typer av matlagning och i synnerhet för att förbättra ett stort antal kött-, fisk- och grönsaksrätter.

MIKROORGANISMER OCH MAT

Mat innehåller vanligtvis olika typer av mikroorganismer.

Vissa kan anses som "nyttiga" eftersom de medverkar i själva matlagningen och utgör ingen risk för konsumenten eller för förvaring av produkten.

Till exempel charkvaror, ostar och vin har fått sina egenskaper tack vare bakterier som förbättrar och omvandlar "strukturen" i de olika lagringsfaserna.

I naturen finns andra typer av mikroorganismer som kallas för "patogener", vilka är farliga för människans hälsa.

Dessa mikroorganismer kan även finnas i maten vi äter och kan komma i kontakt med maten från den omgivande miljön, via kontaminering från människor eller från råvarorna själva.

Vakuumförpackning av produkterna, nyckelfaktorn för *Chef touch*-metoden, minskar nivån av syre som kommer i kontakt med maten och hämmar därmed tillväxten av olika mikrobiella former. Samtidigt skapar det dock en perfekt miljö för tillväxt av andra mikroorganismer som kallas för "anaerob", vilka kan leva och föröka sig i syrefattig miljö.

Även dessa organismer kan vara patogener och därför farliga för människans hälsa. En av de mest kända patogenerna heter *Clostridium Botulinum*, och den kan överleva utan syre och producera ett mycket giftigt toxin om produkten inte lagras korrekt (lagringstider och temperaturer andra än de som föreslagits).

Vakuumförpackning eliminerar inte mikroorganismer fullständigt och kan därför inte användas som lagringsmetod i rumstemperatur.

För att laga mat med *Chef touch*-metoden är det nödvändigt att respektera vanliga hygieniska rutiner och följa instruktionerna som anges i bruksanvisningen avseende följande aspekter:

- Användning av färska råvaror och ingredienser.
- Användning av "**KitchenAid vakuummaskin**" och specifika kokpåsar.
- Överensstämmelse med de minimala tillagningstiderna som anges för "**KitchenAid ångugn**" och i tabellerna i bruksanvisningen.
- Omedelbar förtäring av maten eller snabb nedkylning med hjälp av "**KitchenAid snabbnedkylare**".
- Följ de förvaringstider och temperaturer som specificeras i bruksanvisningen.

Hur metoden "Chef touch" används

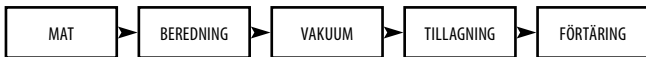
Diagrammet nedan sammanfattar de 3 olika tillgängliga funktionslägena *Chef touch*:

- KitchenAid vakuumpkammare,
- KitchenAid snabbnedkylare,
- KitchenAid ångugn.

"*Chef touch*" förutser olika typer av användning, i linje med matkonsumenternas normala vanor.

A) Omedelbar förtäring

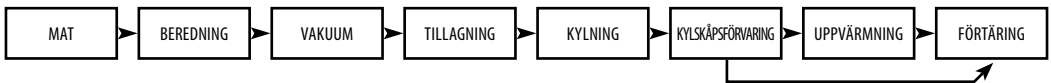
Rekommenderas för all slags "*Chef touch*"-tillagning och utgör det bästa sättet för att utforska denna tillagningsmetod. Du gör i ordning påsen, tillagar och förtär maten, utan behov för vidare förvaring. Detta är perfekt då du använder "*Chef Touch*"-metoden för att laga lunch eller middag som ska förtäras samma dag.



B) Kortvarig förvaring (högst 48 timmar)

Rekommenderas för den typ av maträtter som ska ätas efter att de svalnat, eller för rätter som ska värmas upp nästa dag. Snabbnedkylaren sänker matens temperatur snabbt.

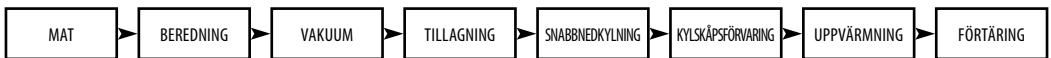
Du gör i ordning påsen, tillagar maten, kyller ned snabbt till kylskåpstemperatur och förvarar i kylskåp (+4 °C) i högst 48 timmar innan förtäring.



C) Längre förvaring

Rekommenderas för den som tycker om att laga maträtter i förhand för att sedan förtära dem uppvärmda vid ett senare tillfälle.

Denna metod kan användas med alla livsmedel som rekommenderas för "*Chef touch*". Du gör i ordning påsen, tillagar maten, kyller ned snabbt till frystemperatur och förvarar i frysen (-18 °C).



Råvaror och ingredienser

För att erhålla en produkt av toppkvalitet, följ alltid dessa instruktioner:

- Välj endast råvaror av bästa kvalitet
- Välj färska varor, inte infrysta eller djupfrysta produkter, eftersom slutkvaliteten på maten påverkas avsevärt av detta

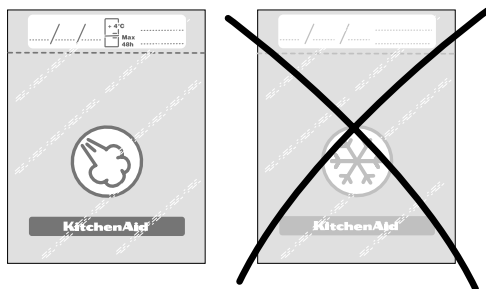
FÖRBEREDNING AV LIVSMEDLEN:

När maten förbereds, håll dig alltid till basregler angående hygien:

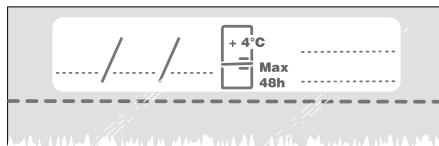
- Tvätta alltid händerna innan du tar i maten och även under förberedningen.
- Se till att alla köksytor, redskap och skålar är hygieniskt rena.
- Håll insekter och husdjur på avstånd från maten och köket.
- Skölj alltid alla grönsaker innan de tillagas.
- Vi rekommenderar att alltid använda rena ytor och/eller redskap för att förbereda olika typer av livsmedel och att diska dem hygieniskt rena efter varje användning (t.ex. använd inte samma skärbräda för att skära kött och grönsaker).
- Vi rekommenderar att alltid arbeta maten snabbt för att undvika att den står länge i rumstemperatur.

Kokpåsarna

För användning av "Chef touch" ska man använda de röda KitchenAid-påsarna.



Innan du börjar fylla påsarna, skriv datum för tillagning och innehåll på påsen.



Förberedning av påsarna

ANVÄNDNING AV KITCHENAID VAKUUMPÅSAR

1. Öppna lådan helt (tills den klickar).
2. Slå på maskinen med den blå knappen på framsidan till höger.
3. Välj den storlek på KitchenAid-påsen som bäst passar till matens mått (15x25 eller 20x20).
4. Öppna locket och kontrollera att vakuumkammaren är torr. När du lägger ned maten i påsen, se till så att påsen inte smutsas eller blöts ned vid påsens öppning eftersom det kan äventyra tätningen.
5. Placera stödgallret i maskinens utrymme som på bilden och lägg påsen i mitten av gallret, som på bilden. Om nödvändigt, vinkla gallret något för att förhindra spill av mat under vakuumprogrammet. För stora maträtter kan det vara nödvändigt att ta bort gallret för att få mer plats inuti vakuumkammaren.
6. Se till att den prickade linjen på påsen är i höjd med förseglingsstången. Se till att påsens två kanter ligger över förseglingsstången utan veck.
7. Stäng locket och håll det nere medan du samtidigt väljer önskat påsprogram. Håll locket nedtryckt en kort stund. Detta för att försäkra dig om att det förblir stängt och sluter tätt mot förseglingen under programmet.

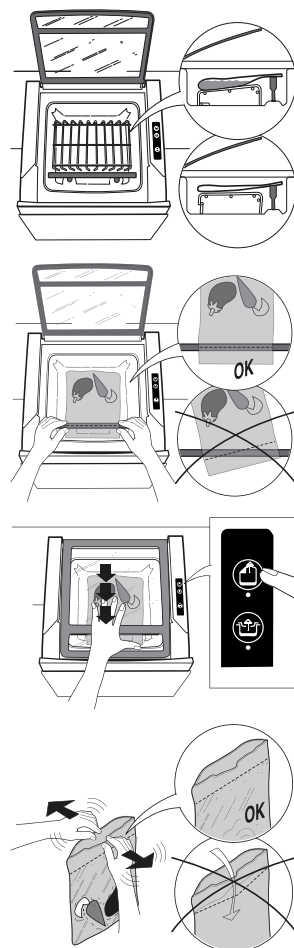
För att påsens vakuum ska bibehållas krävs en perfekt försegling. Detta identifieras med en väl synlig försegling utan brännmärken.

Kontrollera alltid att förseglingen är ovanför eller parallell med den prickade linjen på KitchenAid-påsen.

Kontrollera dessutom att förseglingen är korrekt utförd: de två sidorna på påsen ska inte kunna öppnas efter förseglingen. Om den inte är korrekt utförd, flytta över maten till en annan påse och upprepa vakuumförpackningen.

VIKTIGT För korrekt hantering av påsarna och av maten inuti dem, skriv förpackningsdatum och innehåll på avsett område ovanför förseglingen.

VIKTIGT Om problemet kvarstår efter upprepade försök att vakuumförpacka, kontakta kundservice.

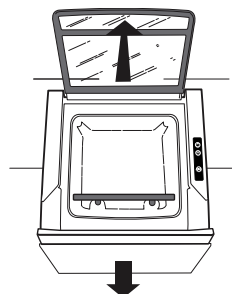


Bruksanvisningar för maskinen

SÄTT PÅ (dra ut lådan till arbetsläge)

Öppna alltid lådan helt så att glaslocket kan öppnas helt.

Slå på maskinen med den blå knappen på framsidan till höger. Kontrollpanelens lysdioder tänds och en kort ljudsignal avges för att ange att maskinen har slagits på. Maskinen kör en installationscykel som varar i ungefär 2 sekunder. Tryck inte på någon knapp förrän installationscykeln är färdig.



VAKUUMPROGRAM FÖR PÅSAR

I början av varje program avges en kort ljudsignal.

Programmet gör automatiskt följande:

- Luftextraktionsfasen signaleras av att funktionsknappen blinkar. Denna fas varar i ungefär 2 minuter och 30 sekunder.
- Värmeförseglingsfasen signaleras av att funktionsknappen lyser med fast sken. Den följs av en nedkylningsfas som varar i ungefär 5 sekunder.
- Under den efterföljande utsläppsfasen återgår alla lysdioder till deras utgångsläge. Utsläppsventilen är öppen i 20 sekunder. Under denna tid går det inte att välja någon funktion.
- När trycket i vakuumkammaren har återställts går det att öppna locket igen och ta ut den förseglade påsen.
- I slutet av programmet avges en kort ljudsignal för att ange att maskinen är redo att köra programmet på nytt.
- Sammanlagd programtid är 3 minuter (till dess att glaslocket på maskinen öppnas)

VIKTIGT Programmet kan stoppas i förväg genom att trycka på knappen . I så fall fortsätter inte maskinen förseglingen och trycket i kammaren återställs. Vänta i ungefär 20 sekunder tills en ljudsignal avges innan du startar ett nytt program.

VAKUUMPROGRAM FÖR KITCHENAID-BEHÅLLARE

I början av varje program avges en kort ljudsignal.

Programmet gör automatiskt följande:

- Vakuumfasen signaleras av att funktionsknappen blinkar. Denna fas varar i ungefär 45 sekunder.
- Under den efterföljande utsläppsfasen återgår alla lysdioder till deras utgångsläge. Utsläppsventilen är öppen i 20 sekunder. Under denna tid går det inte att välja någon funktion.
- När trycket i vakuumkammaren har återställts går det att öppna locket igen och ta ut den förseglade påsen.
- I slutet av programmet avges en kort ljudsignal för att ange att maskinen är redo att köra programmet på nytt. Trycket i vakuumkammaren har återställts och behållaren kan tas ut.
- Sammanlagd programtid är 1 minut (till dess att glaslocket på maskinen öppnas)

VIKTIGT Programmet kan stoppas i förväg genom att trycka på knappen . Trycket i kammaren återställs och glaslocket öppnas. Vänta i ungefär 20 sekunder tills en ljudsignal avges innan du startar ett nytt program.

För att säkerställa en hög organoleptisk kvalitet på livsmedlet och undvika att matlagingsvätskor försvinner rekommenderar vi att inte använda "sous-vide"-tekniken på påsar där vakuumförpackningen misslyckats.

För att förhindra uppkomst av farliga mikroorganismer ska vakuumprodukten tillagas omgående (användningsprocedur A) eller snabbnedkylas och förvaras (användningsprocedurer B och C).

Vakuumförpackade produkter får inte förvaras i rumstemperatur.

Laga mat med ångfunktion

För att laga mat med "Chef touch"-metoden, följ anvisningarna på ritningen.

- Öppna luckan och placera gallret på fals 2
- Placera paketen som på bilderna (1, 2, 3, 4)
- Stäng luckan
- Välj sous vide-menyn
- Ställ in tillagningsprogrammet (se illustration på displayen)
- Välj referenskategori
- Ställ in tillagningstiden enligt indikationerna i bifogade tabeller
- Starta tillagningen
- Ta ut maten från ugnen när tillagningen är klar (signaleras av att en ljudsignal avges).

En ljudsignal avges om luckan öppnas innan inställd minimitid har gått och följande meddelande visas på displayen: "Tillagningen är inte klar, stäng luckan omedelbart"

Detta meddelande fortsätter att visas på displayen varje gång minimitiden för tillagningsprogrammet inte har fullföljts.

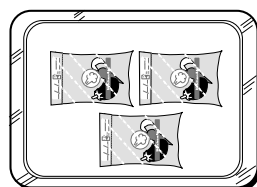
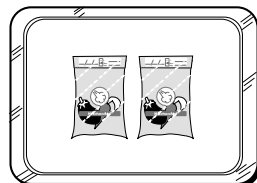
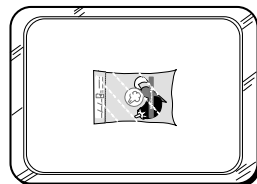
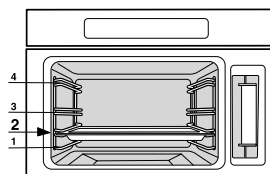
Vi rekommenderar att inte förtära mat som inte har genomgått minimitiden för tillagning eftersom alla bakterier kanske inte har avlägsnats korrekt.

Vi rekommenderar att alltid kontrollera att maten är färdiglagad innan förtäring.

En ljudsignal avges när tillagningen är färdig

Skärmen visar meddelandet "Tillagningen är klar, konsumera el snabbkyl o laga".

Skärmsidan kan stängas ned genom att trycka på "OK"-knappen.



Efter tillagning ska produkten antingen förtäras eller snabbnedkylas.

Var försiktig när du tar ut paketet från ugnen eftersom det kan vara mycket hett efter tillagningen. Vi rekommenderar att använda lämpliga vantar / grytlappar för att ta ut paketet.

SKADAT PAKET

Om påsen är öppen i slutet av tillagningen, gör så här:

- Ta ut påsen från ugnen
- Påsen kan vara varm och det kan läcka ut vätska från den
- Ta ut maten från påsen

Om tillagningen är klar kan maten förtäras, men dess smakegenskaper kan inte garanteras.

Om tillagningen inte var klar, men har gått över den inställda minimitiden, rekommenderar vi att ta ut maten från påsen och laga färdigt på traditionellt sätt (se ovan).

STRÖMAVBROTT

Om du under ett sous vide-program ser en blinkande klocka på displayen betyder det att det har inträffat ett strömavbrott under tillagningsprocessen.

Om detta inträffar rekommenderar vi att ta ut maten från påsen och laga färdigt på traditionellt sätt (se ovan).

Användning av snabbnedkylaren

Tänk på att bara använda produkter av varumärket KitchenAid.

Vi råder till att torka av matens yta med hushållspapper eller en kökshandduk innan du placerar den i kylaren.

Detta begränsar uppkomsten av kondens under kylprocessen och förebygger således isbildning på kylarens väggar som har en negativ inverkan på dess prestanda.

För att snabbnedkyla paket, följ instruktionerna på ritningen:

Öppna luckan och placera gallret på mittnivå

Placera paketen som på bilderna (1, 2, 3, 4)

Välj mellan följande program:

Snabbnedkylning, tidsinställning

Snabbinfrysning, tidsinställning

Välj en tidsinställning på 2 timmar för snabbnedkylning och 4 timmar för snabbinfrysning

Se till att apparatens lucka är ordentligt stängd. Tryck på START/STOPP-knappen för att starta programmet.

Programmets slut signaleras av en ljudsignal och av blinkande symboler på skärmen.

Ta ut den behandlade maten från kammaren och placera den där den ska förvaras

Stäng apparatens lucka och tryck igen på START/STOPP-knappen. Kontrollpanelen stängs automatiskt av inom 3 minuter och framluckan stängs av sig själv. Om paketet fortfarande är hett eller varmt i slutet av kylningsprogrammet har du antagligen ställt in ett felaktigt program. Gör i så fall följande:

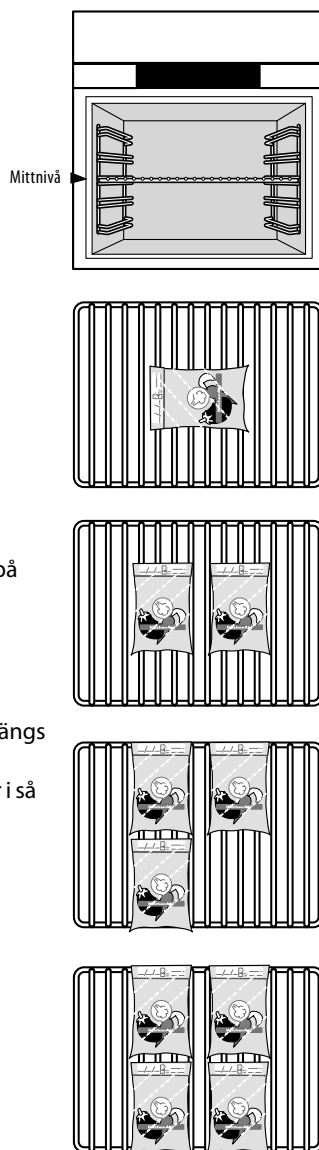
Kassera produkten utan att förtära den eftersom de mikrobiologiska egenskaperna på maten inuti paketet inte kan garanteras trots att den är tillagad.

Om felet inte kan hänföras till en felaktig programinställning, kontakta kundservice.

STRÖMAVBROTT

Vid strömavbrott visas inga meddelanden på displayen.

Om du tror att strömmen har gått råder vi till att kasta maten.



Anvisningar avseende förvaring av paketen i kyl/frys

Hantera alltid matpaketen försiktigt så att de inte skadas under förvaring.

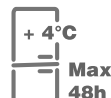
Paketen ska förvaras i en temperatur på 4 °C i kylskåp och -18 °C i frys. Se apparatens bruksanvisningar för bästa förvaringsplats och annan information.

Paketen kan förvaras kylda i högst 48 timmar. Därefter ska de antingen förtäras eller kastas.

Produkter som varit i kylan får inte sedan frysas.

STRÖMAVBROTT

Om det inträffar strömavbrott under produktförvaring med "Chef touch"-metoden ska produkten kastas.



Användning av ångugn för uppvärmning

För att värma, se instruktionerna i "Laga mat i en ångugn".

En ljudsignal avges när tillagningen är färdig

Var försiktig när du tar ut paketet från ugnen eftersom det kan vara mycket hett efter tillagningen. Vi rekommenderar att använda lämpliga vantar / grytlappar för att ta ut paketet.

SKADAT PAKET

Om påsen är öppen i slutet av tillagningen, gör så här:

- Ta ut paketet från ugnen
- Paketet kan vara varmt och det kan läcka ut vätska från öppningen
- Ta ut maten från påsen

Om tillagningen är klar kan maten förtäras, men dess smakegenskaper kan inte garanteras. Om nödvändigt, värm upp ytterligare på traditionellt sätt

STRÖMAVBROTT

Om du under uppvärmningen ser en blinkande klocka på displayen betyder det att det har inträffat ett strömavbrott.

Om detta inträffar rekommenderar vi att ta ut maten från påsen och laga färdigt på traditionellt sätt.

ÖPPEN PÅSE EFTER TILLAGNING ELLER UPPVÄRMNING

Tänk på att påsen kan vara mycket varm på utsidan. Vi rekommenderar att använda lämpliga vantar / grytlappar för att röra vid påsen.

Det bästa sättet för att ta ut påsen är att ta tag i de övre flikarna

Placera påsen på en plan yta

Den kan även placeras i en behållare, med fliken som ska klippas av uppåt.

Klipp precis under den prickade/heldragna förseglingslinjen

Avlägsna eventuell överskottsvätska och häll ut påsens innehåll i en skål eller direkt på tallriken.

Maten bör inte förvaras i rumstemperatur under en längre tid innan förtäring eftersom det kan förstöra dess smakegenskaper.

När maten har tagits ut från påsen kan den inte vakuumpörpackas igen.

Tillagningstabell

Tillagningstiderna i tabellen gäller inte för mat. Vi rekommenderar att färsk mat ska ha kylskåpstemperatur när den tillagas.

Sous vide-påsarna får bara tillagas och värmas med de avsedda sous vide-programmen enligt tabellen nedan. Var noga med att välja korrekt program.

KATEGORI	STYCKE/PORTION/ BESKRIVNING	TILLAGNINGSPROGRAM	TILLAGNINGSTID (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från kylskåp) (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från frys) (min)
Fisk	Hundhaj/svårdfisk	Fisk (kotletter eller filéer)	45-55	10-20	20-30
	Sjötunga/piggvar (filéer)	Fisk (kotletter eller filéer)	45-50	10-20	25-35
	Lax (kotlett)	Fisk (kotletter eller filéer)	40-45	25-35	35-45
	Braxen/guldbraxen	Fisk (kotletter eller filéer)	40-45	10-20	50-60
	Braxen/havsabborre/ knotfisk (hel)	Fisk (kotletter eller filéer)	45-50	10-20	50-60
	Braxen/havsabborre/ knotfisk (filé)	Fisk (kotletter eller filéer)	40-45	10-20	20-30
	Grouper/seriola/ santkpersfisk/röd multe (filé eller kotlett)	Fisk (kotletter eller filéer)	40-45	10-20	50-60
	Mindre marulk	Fisk (kotletter eller filéer)	40-45	10-20	50-60
	Drakhuvudfisk/torsk (filé eller kotlett)	Fisk (kotletter eller filéer)	45-50	10-20	50-60
Blötdjur	Sepiabläckfisk (hel eller i bitar)	Blötdjur	55-60	5-15	15-25
	Bläckfisk (hel eller i bitar)	Blötdjur	60-70	5-15	15-25
	Stjärtfenad bläckfisk (hel eller i bitar)	Blötdjur	60-70	5-15	15-25
	Åttaarmad bläckfisk (hel eller i bitar)	Blötdjur	70-80	10-20	20-30
	Bläckfisk (hel eller i bitar)	Blötdjur	100-120	10-20	20-30
Skaldjur	Räkor/kräftor (utan skal)	Skaldjur	28-30	10-20	20-30
	Tigerräkor (utan skal)	Skaldjur	28-30	10-20	20-30
	Räkstjärter (utan skal)	Skaldjur	28-30	10-20	20-30
Middagssåser	Ostfonduer	Middagssåser	40-50	10-20	15-25
	Gräddbaserad	Middagssåser	35-40	10-20	15-25
	Tomatsås	Middagssåser	35-40	10-20	15-25

Tillagningstabell

KATEGORI	STYCKE/PORTION/ BESKRIVNING	TILLAGNINGSPROGRAM	TILLAGNINGSTID (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från kylskåp) (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från frys) (min)
Lammstek	Gryta på ryggbit	Kött (skivor eller tärnat)	45-50	45-50	40-50
	Ryggbit	Kött (hel stek)	80-85	80-85	30-40
Fläskstek	Lägg (hel eller benfri)	Kött (skivor eller tärnat)	220-240	25-35	40-50
	Skivor bacon	Kött (skivor eller tärnat)	70-80	10-20	15-20
	Bacon (hel)	Kött (hel stek)	100-120	60-70	85-90
	Filé (hel)	Kött (hel stek)	80-85	45-55	80-90
	Lammkyl (hel eller benfri stek)	Kött (hel stek)	90-100	45-55	85-90
	Bringa (hel)	Kött (hel stek)	95-105	50-60	100-110
	Benfri ryggbit (hel)	Kött (hel stek)	80-85	55-65	80-90
Biff	Osso buco - kalvlägg	Kött (skivor eller tärnat)	220-240	15-25	25-35
	Oxgryta	Kött (skivor eller tärnat)	220-240	15-25	80-90
	Rostbiff (hel)	Kött (hel stek)	80-85	35-45	75-85
	Filé (hel)	Kött (hel stek)	80-85	50-60	85-95
	Kotlettrad (hel)	Kött (hel stek)	80-90	45-55	75-85
Kalvstek	Lägg (benfri)	Kött (skivor eller tärnat)	220-240	25-35	40-50
	Osso buco - kalvlägg	Kött (skivor eller tärnat)	220-240	15-25	25-35
	Benfri ryggbit i skivor	Kött (skivor eller tärnat)	45-50	15-25	25-35
	Benfri ryggbit (hel)	Kött (hel stek)	80-85	55-65	85-95
	Kalvgryta	Kött (skivor eller tärnat)	220-240	20-30	40-50
	Filé (hel)	Kött (hel stek)	80-85	45-55	75-85
	Kotlettrad (hel)	Kött (hel stek)	80-85	70-80	85-95
Kyckling	Lår (hela)	Fågel	55-65	15-25	40-50
	Bröst (helt eller halvt)	Fågel	50-60	15-25	70-80
Kalkon	Lår (helt eller benfritt)	Fågel	80-90	30-40	75-85
	Bröst (stycke)	Fågel	60-70	40-50	75-85

Tillagningstabell

KATEGORI	STYCKE/PORTION/ BESKRIVNING	TILLAGNINGSPROGRAM	TILLAGNINGSTID (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från kylskåp) (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från frys) (min)
GRÖNSAKER	Blomkål (i bitar eller hel) / broccoli (hel)	GRÖNSAKER	35-45	20-30	40-50
	Squash (hel)	GRÖNSAKER	35-38	15-25	40-50
	Potatis (bitar)	GRÖNSAKER	40-50	20-30	40-50
	Paprika (halv eller i bitar)	GRÖNSAKER	35-40	10-20	35-45
	Lök (hel eller 1/4-bitar)	GRÖNSAKER	35-40	10-20	20-30
	Morot (hel)	GRÖNSAKER	35-38	7-20	20-30
	Purjolök (i bitar)	GRÖNSAKER	35-38	10-20	20-30
	Radicchiosallad/endive	GRÖNSAKER	35-38	10-20	15-25
	Rödbeta (hel eller i bitar)	GRÖNSAKER	35-38	15-25	20-30
	Kronärtskocka (halv, utan taggar)	GRÖNSAKER	35-40	7-20	15-25
	Fänkål (hel eller 1/4-bitar)	GRÖNSAKER	35-40	15-25	40-50
	Sparris (hel)	GRÖNSAKER	35-38	5-15	15-25
Svamp	Champinjoner/ karljohansvamp (hel eller i bitar)	GRÖNSAKER	35-40	10-20	25-35
	Kantareller (hela)	GRÖNSAKER	35-38	10-20	25-35
Frukt	Äpple/päron (hela)	Frukt	30-35	15-25	30-40
	Äpple/päron (i bitar)	Frukt	25-30	10-20	20-30
	Björnbär/hallon (hela, färska)	Frukt	25-28	10-20	20-30
	Ananas (skivor)	Frukt	30-35	10-20	20-30
	Plommon (hela)	Frukt	25-30	10-20	20-30
Efterrättskrämer	Chokladbaserad	Efterrättskrämer	35-45	5-15	10-20
	Choklad- och mascarponebaserad	Efterrättskrämer	35-45	5-15	10-20
	Choklad- och gräddbaserad	Efterrättskrämer	35-40	5-15	10-20

Tips för tillagning och förberedelse

FÖRBEREDA OCH TILLAGA KÖTT

KÖTT (HEL STEK):

- Vi rekommenderar att anpassa storleken på köttet innan tillagning.
- Kött kan tillagas i påse utan andra ingredienser, eller efter att du saltat och kryddat som vanligt.
- Efter vakuumbälgning och efter att du tagit ut påsen kan köttet brynas några minuter i stekpanna på traditionellt sätt.
- Vissa köttstycken, såsom "Rostbiff" är lämpliga att förtäras i kylskåpstemperatur. Skär upp köttet när det är kallt med hjälp av skärmaskin och garnera på önskat sätt (olja och peppar, eller med tillhörande sås).
- Vissa köttstycken, såsom "lamm/kalvrygg", kan även tillagas med ben. Var mycket försiktig under förberedningen så att inte påsen slits sönder av benet.

GRYTOR:

- För bästa resultat, använd alltid ett köttstycke som passar till gryta.
- Köttbitarna ska vara minst 3 cm styck.

Basrecept:

Följande anges bara som vägledning och är basreceptet för alla typer av grytor:

250 g kött
30 g morötter (skivade)
50 g potatis (tärnad)
80 g tomat
Salt och kryddor

KÖTT (KOTLETTER):

- Kotletter (ryggbit, osso buco) kan förberedas och tillagas med torr eller våt tillagningsmetod (genom att tillsätta 80 – 100 g tomat per påse) efter eget tycke och smak. Om du använder magert kött rekommenderar vi att tillsätta vätska i påsen.
- Tjockleken på kotletten är viktig för dess slutresultat. Om du tillagar fett kött, såsom bacon, kan skivorna vara upp till 2 cm tjocka.

FRAMLÄGG:

- Det är bäst att tillaga framlägg utan ben för att inte påsen ska gå sönder.
- Om du ska tillaga en stor bit framlägg (kalv) kommer du antagligen att behöva stycka det efter att du avlägsnat benet.

FÄGEL:

- Kycklingbröst kan tillagas hela, i delar eller i skivor. Oberoende av vilket stycke du väljer kan du använda torr eller våt tillagningsmetod. Du

kan även fylla bröstet genom att göra en ficka och fylla den med det du vill (skinka, ost och bladgrönsak).

- Låren kan tillagas med eller utan ben. Se till att benen inte har några skarpa kanter för att inte påsen ska gå sönder.
- Efter vakuumbälgning och efter att du tagit ut påsen kan köttet brynas några minuter i stekpanna på traditionellt sätt.

FÖRBEREDNING OCH TILLAGNING AV FISK

FILÉER ELLER KOTLETTER:

- Vi råder till att tillaga fiskfiléer och fiskkotletter med torr tillagningsmetod eller med endast lite kryddning.
- Vid vakuumbälgning av filéer, välj stycken med rätt konsistens (300/400 g eller mer) för bästa resultat.
- Efter vakuumbälgning och efter att du tagit ut påsen kan fisken brynas några minuter i stekpanna på traditionellt sätt.

FISK (HEL):

- Rensa noggrant fisken (fjälla och ta ut inälvorna) innan du tillagar den.
- Ta av huvudet och stjärten om påsen inte är stor nog för hela fisken.
- Tillaga fisken med torr tillagningsmetod eller genom att tillsätta vätska (t.ex. olja, grädde, sås) efter eget tycke och smak.
- Efter vakuumbälgning och efter att du tagit ut påsen kan fisken brynas några minuter i stekpanna på traditionellt sätt.

BLÖTDJUR:

- Rensa noggrant blötdjuren genom att avlägsna inälvor och brosk innan du tillagar dem.
- Det är bäst att skära stora blötdjur såsom bläckfiskar i mindre delar. De kan tillagas med torr eller våt tillagningsmetod (tillsatt tomat, kryddor, såser) efter eget tycke och smak.
- Efter vakuumbälgning och efter att du tagit ut påsen kan fisken brynas några minuter i stekpanna på traditionellt sätt.
- Vissa skurna former, såsom bläckfisk i skivor, eller bläckfiskringar, passar att förtäras i kylskåpstemperatur tillsammans med potatis, sallad eller andra grönsaker.

SKALDJUR:

- Rensa noggrant skaldjuren (ta bort inälvorna) innan du tillagar dem.
- Vi råder till att tillaga skaldjur utan skal för att undvika att påsen går sönder.
- Skaldjur kan förberedas och tillagas med torr eller våt tillagningsmetod (70-90 g vatten per

Tips för tillagning och förberedelse

påse) efter eget tycke och smak.

- För bästa möjliga resultat, välj räkor, kräftor (eller tigerräkor) som är mellan 8 och 13 cm.
- Efter vakuumtillagning och efter att du tagit ut påsen kan fisken brynas några minuter i stekpanna på traditionellt sätt.

ATT FÖRBEREDA OCH TILLAGA SÅSER:

MIDDAGSSÅSER:

- Middagssåser serveras tillsammans med huvudrätter eller som en egen rätt som serveras med sked.

Basrecept:

Följande anges bara som vägledning och är basreceptet för många middagssåser:

Ostfonduer:

70 g pecorino
70 g gorgonzola
70 g taleggio
70 g grädde

Förutom ovan nämnda ostar kan du använda andra sorter, som till exempel mögelost, färskost eller lagrad ost, efter eget tycke och smak.

Gräddbaserad med grönsaker:

100 g grädde
70 g annan ost
50 - 100 g tärnade grönsaker (squash) eller strimlad radicchiosallad

Gräddbaserad med fisk:

70 g grädde
110 g rökt lax

Tomatsås med grönsaker

170 g färska tomater
15 g lök
60 g aubergine
70 g squash
40 g paprika
15 g olja

Tomatsås med fisk

300 g färska tomater
80 g tonfisk i olja
20 g lök
30 g olja

ATT FÖRBEREDA OCH TILLAGA GRÖNSAKER OCH SVAMP:

GRÖNSAKER eller HEL SVAMP:

- Vissa grönsaker är bäst om de tillagas hela: squash, morötter, rödbetor, sparris. För bästa tillagningsresultat, välj morötter och squash vars diameter är minst 3 cm.

GRÖNSAKER OCH SVAMP I BITAR:

- Det går att tillaga alla sorters grönsaker i bitar. Anpassa grönsaksbitarna till storleken på grönsakerna eller svampen och baserat på hur de placeras i påsen.
- 50 - 100 g vatten kan tillsättas i påsen om du önskar. När tillagningsprogrammet är klart kan innehållet i påsen mixas till en "grönsakskräm" som serveras som soppa.

ATT FÖRBEREDA OCH TILLAGA FRUKT:

FRUKT (HEL och i BITAR):

- Det går att tillaga alla sorters frukt i bitar. Anpassa fruktbiter till storleken på frukten och baserat på hur de placeras i påsen.
- Vissa typer av frukt kan tillagas hela (äpplen, päron).
- När tillagningsprogrammet är klart kan innehållet i påsen mixas och serveras som "fruktpuré".

ATT FÖRBEREDA OCH TILLAGA EFTERRÄTTSKRÄMER:

EFTERRÄTTSKRÄMER:

- Efterrättskrämer kan användas för att garnera efterrätter eller serveras som egen efterrätt med sked.

Basrecept:

Följande anges bara som vägledning och är basreceptet för många efterrättskrämer:

Choklad/choklad och gräddbaserad:

150 g choklad i bitar (200 g om du inte använder grädde)
90 g grädde

Choklad- och mascarponebaserad:

100 g choklad i bitar
250 g mascarpone

I slutet av tillagningsprogrammet kan du knåda påsen något så att ingredienserna blandas. Smulade småkakor, hasselnötter (hela eller hackade) och frukt kan tillsättas efter tillagningen.

Felsökning

Apparaten fungerar inte

- Se till att luckan är ordentligt stängd.
- Kontrollera att säkringarna är hela och att det inte är strömavbrott.
- Kontrollera att apparaten har god ventilation.
- Vänta 10 minuter och prova sedan om apparaten fungerar.
- Öppna och stäng luckan en gång innan du försöker igen.
- Koppla bort apparaten från elnätet. Vänta 10 minuter innan du ansluter den igen och gör ett nytt försök.

Den elektroniska programmeraren fungerar inte

Kontakta närmaste kundservice om "F" åtföljt av ett nummer visas på displayen.

Ange i så fall numret som åtföljer bokstaven "F".

Kundservice

Innan du kontaktar kundservice

1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i avsnittet "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Om ovan nämnda kontroller har utförts och problemet kvarstår, kontakta närmaste kundservice.

Lämna alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet.
- Typ av apparat och exakt modell.
- Servicenumret (d.v.s. numret efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger kant inuti apparaten (syns när apparatens lucka är öppen).

SERVICE 0000 000 00000



Servicenumret finns även i garantihäftet.

- Din fullständiga adress.
- Ditt telefonnummer.

OBS: Vänd dig alltid till en auktoriserad **serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).



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

Tryckt i Italien

10/15

400010839667

