

Bruksanvisning

**KitchenAid**

<b>Säkerhetsanvisningar</b>	<b>5</b>
<b>Råd för att skydda miljön</b>	<b>8</b>
<b>Försäkran om ekodesign</b>	<b>8</b>
<b>Installera apparaten</b>	<b>9</b>
<b>Före nätanslutning</b>	<b>9</b>
<b>Efter nätanslutning</b>	<b>9</b>
<b>Före första användning</b>	<b>9</b>
<b>Tillbehör</b>	<b>10</b>
<b>Placering av termometer</b>	<b>11</b>
<b>Apparatens delar</b>	<b>12</b>
<b>Kontrollpanel</b>	<b>12</b>
<b>Tangentlås</b>	<b>13</b>
<b>Meddelanden</b>	<b>13</b>
<b>Genvägar</b>	<b>14</b>
<b>Timer</b>	<b>15</b>
<b>Ändra inställningarna</b>	<b>16</b>
<b>Språk</b>	<b>16</b>
<b>Ställa klockan</b>	<b>17</b>
<b>Bakgrundsbelysning</b>	<b>17</b>
<b>Volym</b>	<b>18</b>
<b>Ekoläge</b>	<b>18</b>
<b>Kalibrering</b>	<b>19</b>
<b>Special</b>	<b>20</b>
<b>Jäsning</b>	<b>20</b>
<b>Ångrengöring</b>	<b>21</b>
<b>Avkalkar</b>	<b>22</b>
<b>Tömning</b>	<b>23</b>
<b>Desinficera</b>	<b>23</b>
<b>Yoghurt</b>	<b>24</b>
<b>Konservering</b>	<b>25</b>
<b>Sous vide</b>	<b>26</b>
<b>Värm upp</b>	<b>27</b>
<b>Tillaga</b>	<b>27</b>
<b>Upptining med ånga</b>	<b>28</b>
<b>Värm upp</b>	<b>29</b>
<b>Manuell</b>	<b>30</b>
<b>Ånga</b>	<b>31</b>
<b>Forcerad varmluft + ånga</b>	<b>33</b>
<b>Varmluft</b>	<b>34</b>
<b>Assisterad matlagning</b>	<b>36</b>
<b>Underhåll och rengöring</b>	<b>37</b>
<b>Data för provning av uppvärmningsprestanda</b>	<b>39</b>
<b>Tekniska data</b>	<b>39</b>
<b>Presentation av "Chef touch"</b>	<b>40</b>
<b>Hur metoden "Chef touch" används</b>	<b>41</b>
<b>Kokpåsarna</b>	<b>42</b>

<b>Förberedning av påsarna</b>	<b>42</b>
<b>Anvisningar för maskinens funktion</b>	<b>43</b>
<b>Laga mat med ångfunktion</b>	<b>44</b>
<b>Användning av snabbnedkylare</b>	<b>45</b>
<b>Anvisningar avseende förvaring av paketen i kyl/frys</b>	<b>45</b>
<b>Användning av ångugnen för uppvärmning</b>	<b>46</b>
<b>Tillagningstabell</b>	<b>47</b>
<b>Tips för tillagning och förberedning</b>	<b>50</b>
<b>Felsökning</b>	<b>52</b>
<b>Kundservice</b>	<b>52</b>

## Säkerhetsanvisningar

### VIKTIGT: ATT LÄSA OCH FÖLJA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar.

Förvara dem för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iaktas hela tiden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar vid underlåtenhet att följa dessa säkerhetsanvisningar, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

### SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Småbarn (0-3 år) och barn (3-8 år) ska hållas borta från apparaten förutom om de inte övervakas kontinuerligt.

Barn från och med 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får bara lov att använda apparaten om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.

**VARNING:** Denna apparat och dess åtkomliga delar blir heta under användning: Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

**VARNING:** Undvik att röra vid värmeelementen eller den invändiga ytan - risk för brännskador.

Lämna aldrig apparaten utan uppsyn

medan mat torkar.

Om produkten är lämplig för användning med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn.

Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt.

Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var alltid vaksam när du lagar mat som är rik på fett, olja eller när du tillsätter alkohol (t.ex. rom, konjak, vin) - brandfara.

Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.

När du är klar med matlagningen, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar den helt. Blockera inte varmluftsventilerna på ugnens framsida.

### TILLÅTEN ANVÄNDNING

**FÖRSIKTIGHET:** Apparaten är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrt system.

Denna apparat är avsett endast för hemmabruk, inte för professionellt bruk.

Använd inte apparaten utomhus. Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen såsom aerosolburkar och placera eller använd inte bensin eller andra lättantändliga material i eller i närheten av apparaten: Om

apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.

Ingen annan användning är tillåten (t.ex. att värma rum).

## INSTALLATION

För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer.

Använd skyddshandskar för att packa upp och installera apparaten.

Installation och reparationer ska utföras av en kvalificerad tekniker enligt tillverkarens anvisningar och lokala säkerhetsbestämmelser.

Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.

Installationen får inte utföras av barn.

Håll barn borta under installationen.

Håll förpackningsmaterial (plastpåsar, delar i styrenplast, o.s.v.) utom räckhåll för barn, både under och efter installationen.

När produkten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem.

Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs.

Se till att nätkabeln inte kommer i kläm och skadas av apparaten under installationen.

Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

Apparatens undersida ska inte längre vara tillgänglig efter installation.

Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in apparaten, och avlägsna sågspån och sågdamm noggrant.

Blockera inte minimigapet mellan

bänkskivan och den övre kanten av ugnen.

Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka - Risk för brand.

## ELEKTRISKA VARNINGAR

För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används och apparaten måste jordas.

Om nätkabeln är skadad, byt ut den med en likadan. Byte av nätkabel får bara utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och gällande säkerhetsbestämmelser. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Det måste vara möjligt att skilja apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickkontakten från eluttaget eller genom att bryta eluttagets strömförsörjning med hjälp av en flerpilig strömbrytare som är installerad i enlighet med nationella säkerhetsföreskrifter. Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

Om nätkabeln behöver bytas ut, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Om den monterade kontakten inte passar ditt uttag, kontakta en kvalificerad tekniker.

Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att ansluta apparaten till huvudströmförsörjningen, när den har installerats på avsedd plats. Dra inte i apparatens nätkabel.

Använd inte förlängningssladdar,

grenuttag eller adaptrar.

Använd inte produkten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om produkten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt, t.ex. efter att ha fallit ned på golvet. Håll nätkabeln borta från heta ytor.

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.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.

**VARNING:** Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.

Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan repa ytan och göra så att glaset spricker.

Skyddshandskar för rengöring och underhåll.


Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan någon form av underhåll utförs.

Se till att apparaten har svalnat innan du utför någon form av rengöring eller underhåll.

## Miljöskydd

### BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL


Förpackningsmaterialet består av material som kan återvinnas till 100 % och är märkt med

symbolen . Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

### KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

Gör produkten obrukbar innan den skrotas genom att klippa av nätkabeln. Avlägsna även dörrar och hyllor (om sådana finns) så att barn inte kan klättra in och bli inestängda i produkten.

Denna apparat är tillverkad av material som kan

återanvändas  eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (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.

### TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI

Se till att ugnsluckan är helt stängd när apparaten är påslagen och håll den stängd så mycket som möjligt under gräddningen.

Skär maten i små, lika stora bitar för att minska tillagningstiden och spara energi.

När tillagningstiden är lång, över 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till den lägsta inställningen under den sista fasen (3-10 minuter), baserat på den totala tillagningstiden. Restvärmen i ugnen fortsätter att tillaga maten.

## Försäkran om ekodesign

Denna apparat uppfyller kraven i den europeiska ekodesignförordningen nr 65/2014 66/2014 och överensstämmer med europastandard EN 60350-1.

## Installera apparaten

Följ medföljande separata monteringsanvisningar för att installera 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 behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och 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 personer, djur eller föremål, som orsakats av att detta krav inte 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. **SKÖL 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 i början, när den pumpar luft, och arbetar tystare när vatten fyller 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.

**P LACERA 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.

### ATT VÄLJA KOKBEHÅLLARE

**ANVÄND HÅLFÖRSEDDA TILLAGNINGS** kärl när detta är möjligt, t.ex. för att koka grönsaker. Då kan ångan komma till från alla håll och rätten tillagas jämnt.

**ÅNGAN NÄR 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.

### RENGÖRINGSSVAMP

**DEN MEDFÖLJANDE TVÄTTSVAMPEN** används för att torka av kondens som kan finnas kvar i den avsvalnade ugnen efter tillagning. 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 tillagningskärl. När du placerar mat direkt på gallret ska bak- och droppbrickan placeras under det.

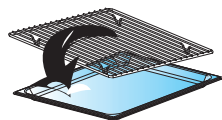


### BAK & DROPPBRICKA

**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 kokkärl direkt på ugnens botten.



### ÅNGBRICKA

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

### ANVÄND UGNEN UTAN

**ÅNGBRICKAN** för mat som ris och andra grynrätter.



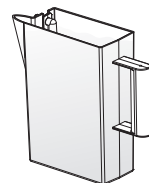
### VATTENBEHÅLLARE

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

**ALLA TILLAGNINGSFUKTIONER**, 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.



**DET ÄR VIKTIGT ATT VATTENBEHÅLLAREN 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.

### INSTICKSTERMOMETER

**Använd endast den stektermometer som rekommenderas för den här ugnen.**

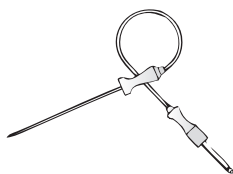
**TERMOMETERN ÄR UTFORMAD** för att mäta den invändiga temperaturen i maten från 30 °C till 100 °C. Så snart den inställda temperaturen nåts, slås apparaten av och visar "Temperatur uppnådd" på displayen..

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



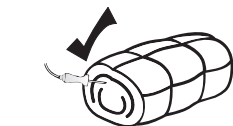
## Placering av termometer

1. **PLACERA TERMOMETERN** i maten medan den fortfarande står på köksbänken.



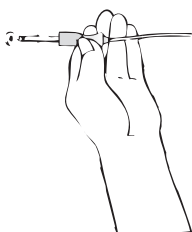
**SE TILL ATT** så stor del som möjligt av termometern förs in i maten.

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 termometerns kontakt är strömlösa.



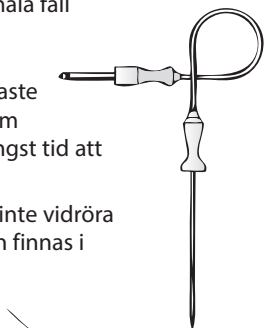
### TILLAGNING MED TERMOMETER

**TERMOMETERN** ska i normala fall stickas in på så sätt att termometerns spets 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 tillagningskärllets 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 anvisningar kommer instickstermometern att skadas.

**B ARA DEN MEDFÖLJANDE TERMOMETERN SKA ANVÄNDAS**, 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.



### LAMM

#### VID TILLAGNING AV

**LAMMSTEK/LAMMLÄGG**, för in termometerns spets i den tjockaste delen så att den inte vidrör något ben.



### FLÄSK

**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 termometerns spets i fläskköttets fettrika delar.

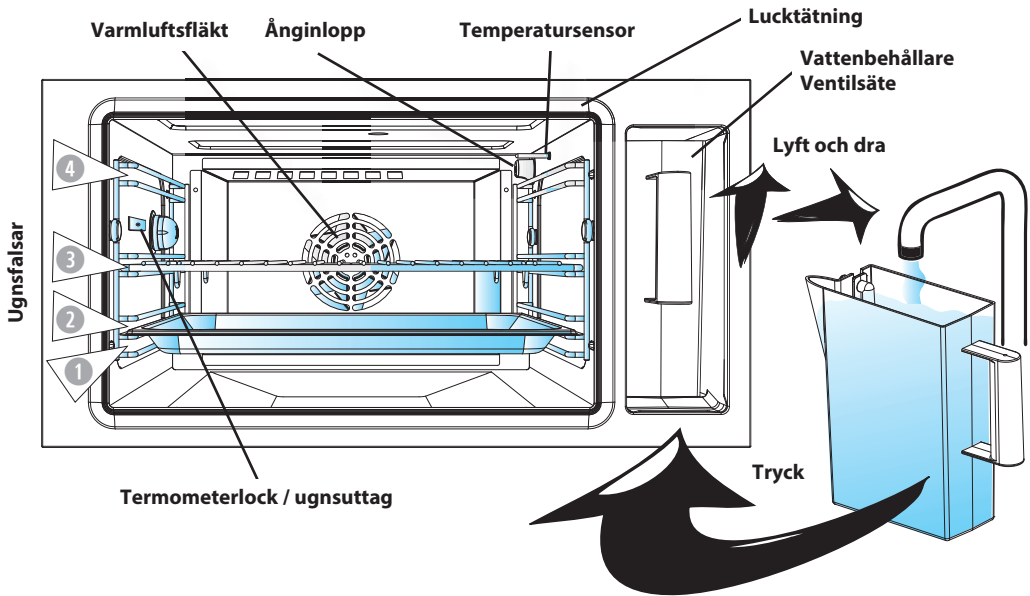


### FISK

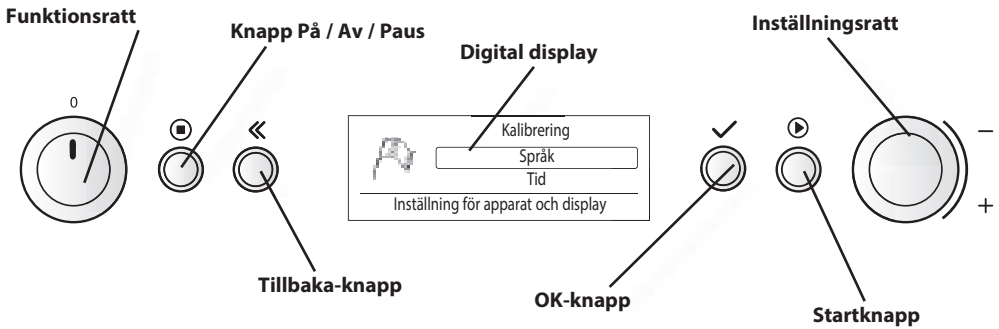
**TERMOMETERN KAN ANVÄNDAS FÖR ATT TILLAGA HEL, STOR FISK**, såsom gädda eller lax. För in termometerns spets i den tjockaste delen, inte för nära ryggen.



## Apparatens delar



## Kontrollpanel



## Tangentlås



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

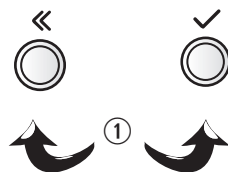
**ANVÄND DENNA FUNKTION** för att förhindra att barn använder ugnen utan tillsyn.

**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.

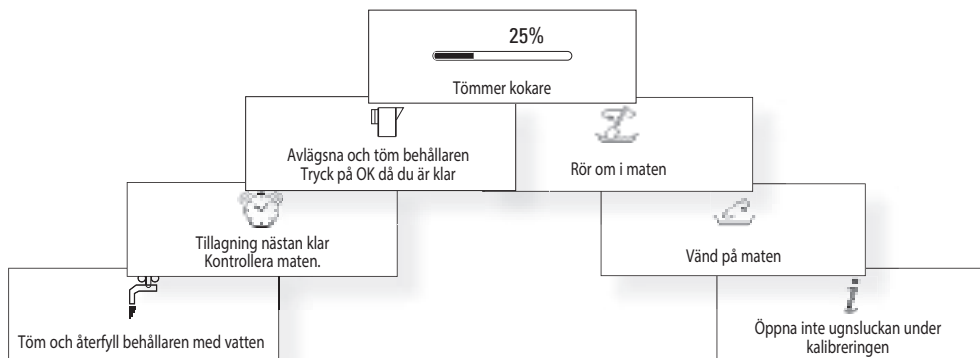


## Meddelanden

**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



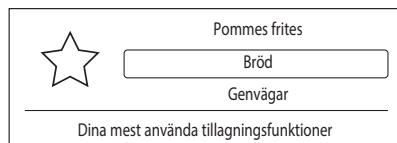
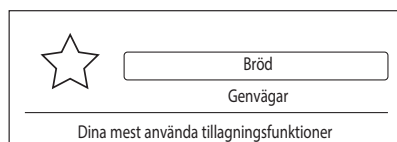
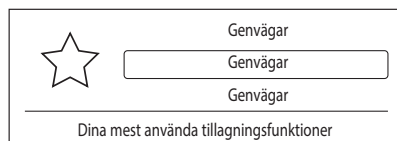
- 1. VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills "Genvägar" visas.
- 2. VRID INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja din favoritgenväg. Funktionen som används oftast väljs automatiskt.
- 3. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta ditt val.
- 4. VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN / OK-KNAPPEN** för att göra nödvändiga justeringar.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



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.

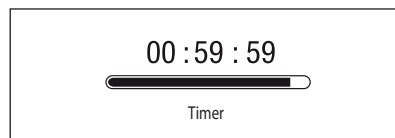
**2. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**

**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.

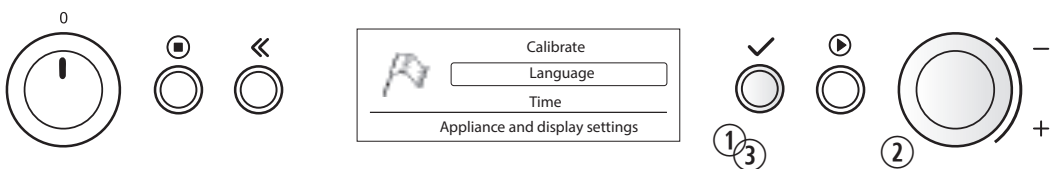
**2. VRID INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja en inställning att justera.

**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.

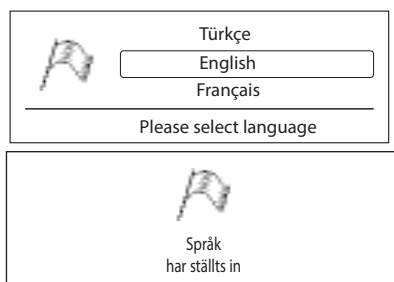
## Språk



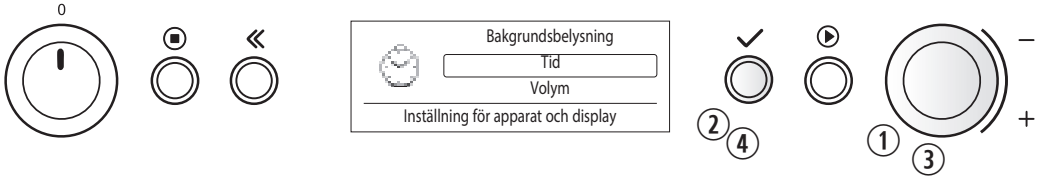
**1. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN**

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

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



## Ställa klockan

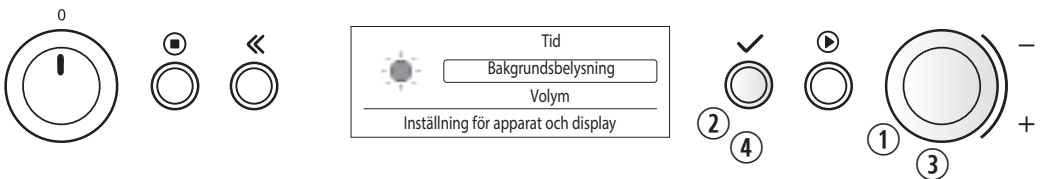


1. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** tills "Tid" visas.
2. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.** (siffrorna blinkar).
3. **VRID INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa 24-timmarsklockan.
4. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.

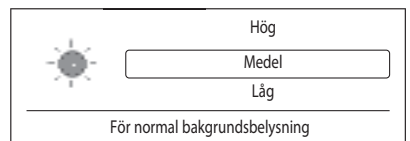
**KLOCKAN ÄR INSTÄLLD OCH GÅR.**



## Bakgrundsbelysning

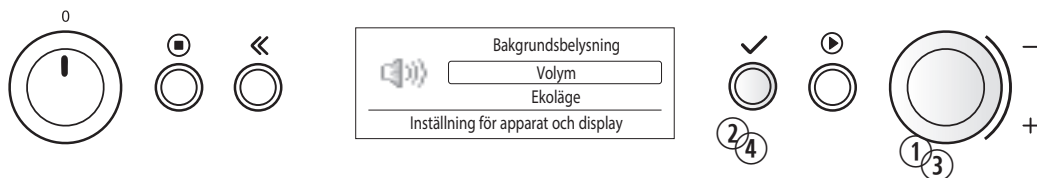


1. **VRID INSTÄLLNINGSRATTEN** tills "Bakgrundsbelysning" visas.
2. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
3. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in önskad ljusstyrka.
4. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ditt val.

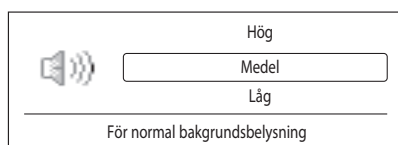




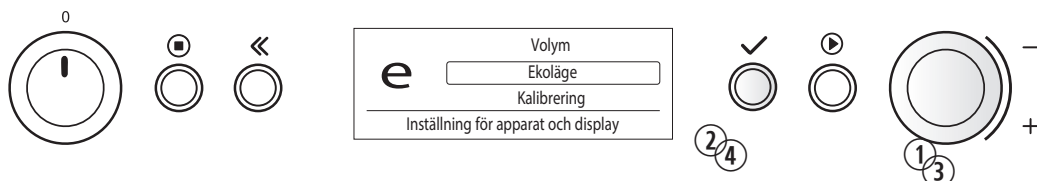
## Volym



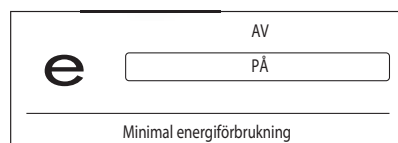
1. **VRID INSTÄLLNINGSRATTEN** tills "Volym" visas.
2. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.**
3. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ställa in volymen på hög, medel, låg eller tyst.
4. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.



## Ekoläge



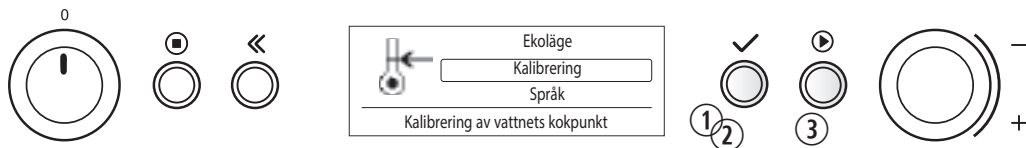
1. **VRID INSTÄLLNINGSRATTEN** tills "Ekoläge" visas.
2. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN**
3. **VRID INSTÄLLNINGSRATTEN** för att aktivera eller avaktivera EKO-läget.
4. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** igen för att bekräfta ändringen.



**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 DU ANVÄNDER DENNA FUNKTION,**

**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.

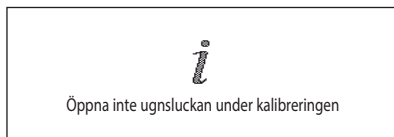
### EFTER KALIBRERING

**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 eller liknande, flyttat till en annan stad eller på annat sätt ändrar höjden som den är installerad på måste den omkalibreras före användning.



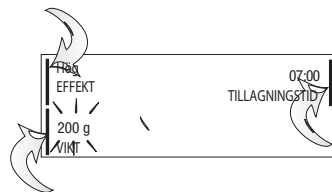
## Under tillagning



### 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.



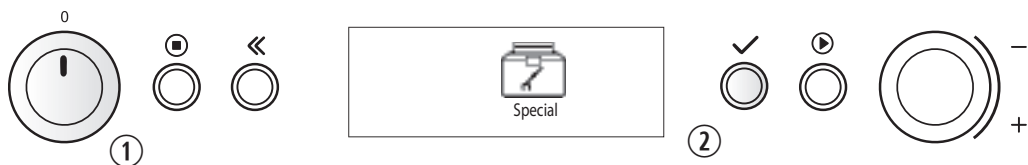
**NÄR DU TRYCKER PÅ OK-KNAPPEN** väljs den och kan ändras (den blinkar). Använd upp- eller nedknappen för att ändra inställningen.

**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	ANVÄNDNING
JÄSNING	<b>ANVÄNDS FÖR ATT JÄSA</b> degen inuti ugnen vid en konstant temperatur på 40 °C
ÅNGRENGÖRING	<b>ANVÄNDS FÖR ATT SKÖLJA</b> ugnen.
AVKALKNING	<b>ANVÄNDS FÖR ATT AVKALKA</b> kokaren.
TÖMNING	<b>MANUELL TÖMNING</b> av kokaren
DESINFICERA	<b>FÖR DESINFICERING</b> av nappflaskor eller burkar
YOGHURT	<b>FÖR TILLAGNING AV YOGHURT</b>
KONSERVERING	<b>FÖR KONSERVERING</b> av livsmedel, såsom 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.



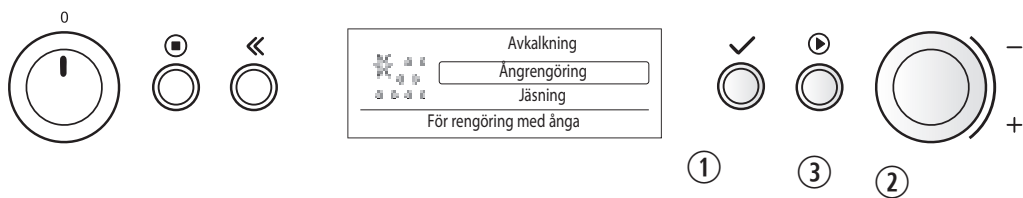
### JÄSNING

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

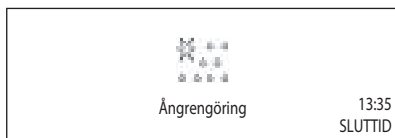
**FÖRKORTA JÄSNINGSTIDEN** med 1/3 jämfört med traditionella recept.

**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.**

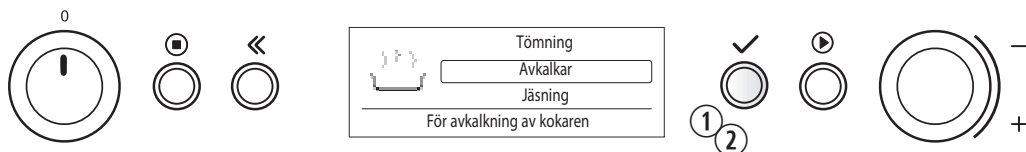


**ÅNGRENGÖRINGSFUNKTIONEN** används för att mjuka upp hårt intorkat smuts och underlätta rengöringen.

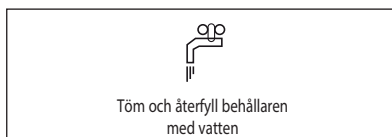
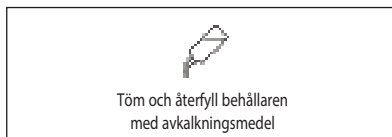
**ANVÄND DEN REGELBUNDET** för att undvika saltavlagringar och annan sur mat som kan förstöra stål. Om den inte hålls ren kan det bildas rost.

**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 ("Vänligen, 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.

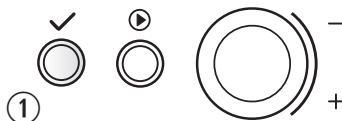
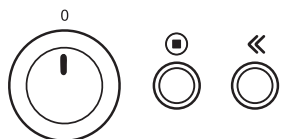
**OBS: NÄR AVKALKNINGSPROCEDUREN** har startat måste den alltid fullbordas.

### 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" ska du endast använda vit ättika.



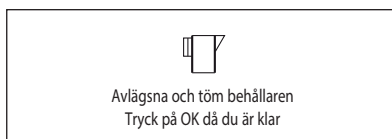
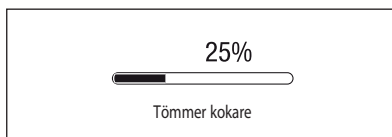
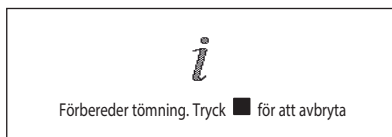
## Tömning



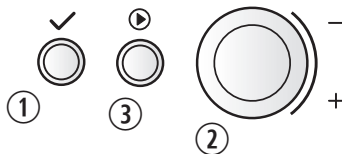
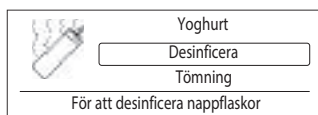
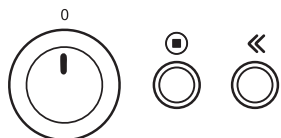
### 1. TRYCK PÅ OK-KNAPPEN.

**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** napplaskor 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.

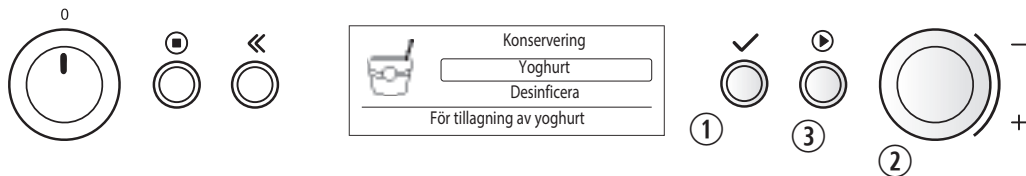
**TORKA ALLA DELAR NOGGRANT** innan de sätts ihop igen.

**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 TILLAGNING AV 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.

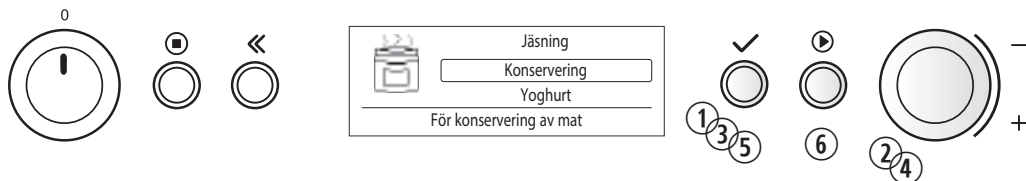
**STÄLL IN TIDEN** på 5 timmar. (temperaturen är fabriksinställd på 40 °C).

**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.

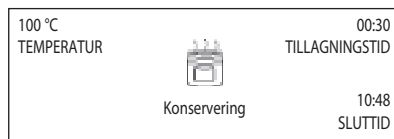
40 °C		03:00
TEMPERATUR		TILLAGNINGSTID
	Yoghurt	10:20
		SLUTTID

**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.

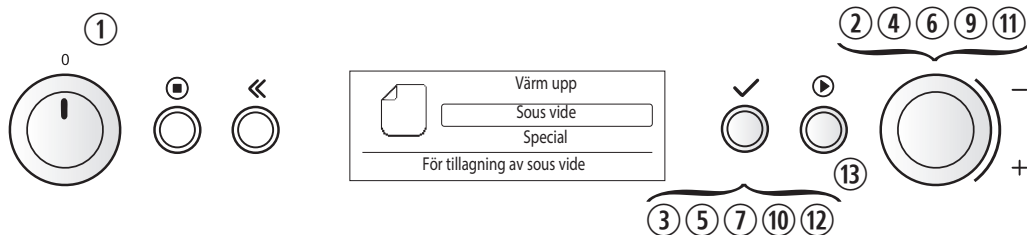
**PLACERA GALLRET PÅ FALS 2** och droppbrickan under det. Ställ de förberedda burkarna på gallret. Om burkarna är för höga, placera dem direkt på droppbrickans botten på fals 1.

**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	<b>Burk 1 liter</b>	<b>40 – 120 min</b>	<b>FÖRKOKA GRÖNSAKERNA</b> och fyll burkarna såsom beskrivs för frukten. Häll över saltlake.
	<b>Burk ½ liter</b>	<b>25 – 105 min</b>	
FRUKT	<b>Burk 1 liter</b>	<b>30 – 50 min</b>	<b>MOGEN FRUKT</b> behöver inte förkokas. Hård frukt behöver förkokas lite. <b>FYLL BURKARNA</b> men lämna ungefär 2 cm frirum upptill. Häll sockerlösning över frukten.
	<b>Burk ½ liter</b>	<b>15 – 35 min</b>	



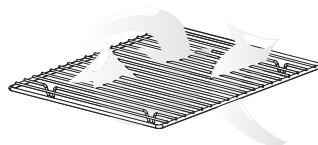
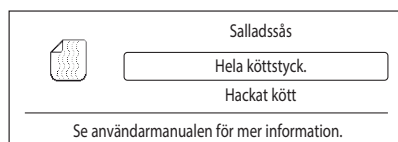
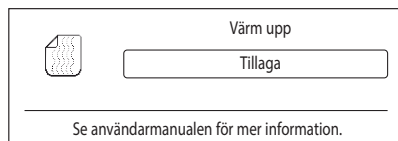
## Sous vide



- 1. VRID 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	<b>01 MIN – 4 H</b>	<b>GALLRET</b> på fals 3
KYLD	<b>01 MIN – 4 H</b>	

## Tillaga

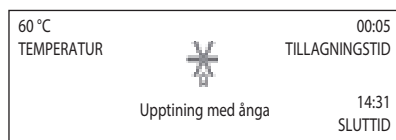
ANVÄND DENNA FUNKTION för att laga typen av mat som anges i tabellen nedan.

MAT	TILLAGNINGSTID	TILLBEHÖR
HELT KÖTTSTYCKE	<b>1 h 20 min – 4 h</b>	<b>GALLRET</b> på fals 3
HACKAT KÖTT	<b>45 min – 4 h</b>	
FÅGEL	<b>45 min – 4 h</b>	
FISK	<b>40 min – 4 h</b>	
BLÖTDJUR (musslor, bläckfisk osv.)	<b>30 min – 4 h</b>	
SKALDJUR	<b>28 min – 4 h</b>	
GRÖNSAKER	<b>35 min – 4 h</b>	
FRUKT	<b>25 min – 4 h</b>	
EFTERRÄTTSKRÄM	<b>35 min – 4 h</b>	
SALLADSSÅS	<b>30 min – 4 h</b>	

## Upptining med ånga



- VRID PÅ FUNKTIONSRATTEN** tills Upptining med ånga visas.
- VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja den inställning som ska ändras.
- TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta.
- VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ändra inställningen.
- TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta. (Upprepa steg 2 och 4 om nödvändigt).
- 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.

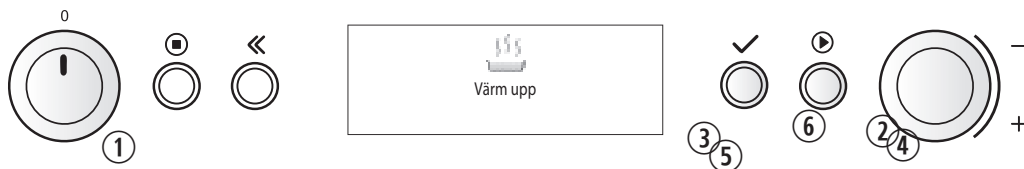
**BRÖD SKA LIGGA** i plastpåse för att undvika att det blir blött.

**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 "Återuppvärmning" 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 kylt eller rumstempererad mat.

**NÄR DU LÄGGER UN DAN 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.

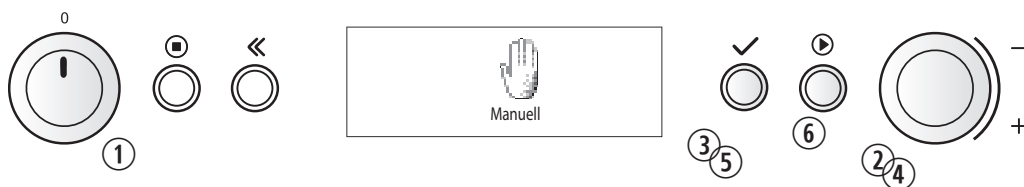
**NÅGRA MINUTERS STÅTID GER ALLTID BÄTTRE** resultat.

**TÄCK ALLTID ÖVER MATEN** när du använder denna funktion.

KYLD MAT	PORTIONER	UPPVÄRMNINGSTID	TEMPERATUR	TIPS
MATTALLRIK	1-2	18 – 25 min	100 °C	<b>PLACERA MATEN TÄCKT</b> med lock eller värmebeständig plastfilm på ångbrickan på fals 3. <b>PLACERA DROPPBRICKAN</b> under för att samla upp vattnet.
SOPPA		20 – 25 min		
GRÖNSAKER		20 – 25 min		
RIS OCH PASTA		15 – 20 min		
POTATIS I KUB		20 – 25 min		
SKIVAT KÖTT		15 – 20 min		
KÖTT I SÅS		25 – 30 min		
FISKFILÉ		10 – 15 min		

## Manuell

FÖR ATT ANVÄNDA EN MANUELL FUNKTION, följ dessa instruktioner.

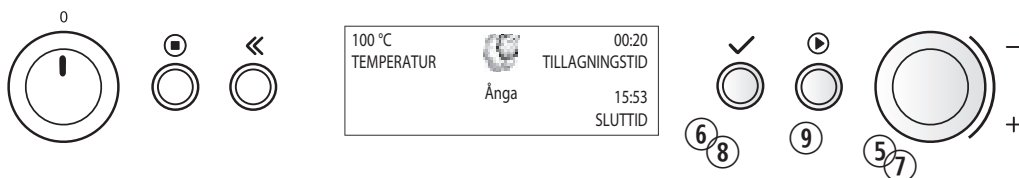


1. **VRID MULTIFUNKTIONSKNAPPEN** tills "Manuell" visas.
2. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja den inställning som ska ändras.
3. **TRYCK PÅ OK-KNAPPEN** för att bekräfta.
4. **ANVÄND KNAPPEN UPP ELLER NER** för att välja en av de manuella funktionerna. Följ anvisningarna i det särskilda kapitlet om specialfunktionen.

MANUELLA FUNKTIONER	
FUNKTION	ANVÄNDNING
STEAM (ÅNGKOKNING)	FÖR TILLAGNING med ånga
VARMLUFT + ÅNGA	TILLAGA fågel, stekar, kött och ugnsbakad fisk
VARMLUFT	FÖR ATT BAKA kakor, tårter och pajer

# Ånga

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



**BESTÄM** om du ska laga maten med stektermometern eller inte och följ anvisningarna nedan.

## OM TERMOMETERN INTE ANVÄNDS:

ÖPPNA LUCKAN och lägg in maten.

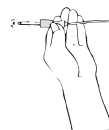
5. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja inställningen som ska ändras.
6. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
7. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ändra inställningen.
8. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.  
(Upprepa steg 7 – 10 om nödvändigt).
9. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**



## 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.**



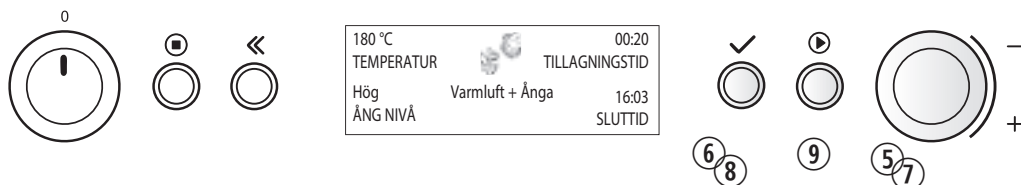
**SE TILL** att ugnen har svalnat till under 100 °C innan du använder denna funktion. Öppna luckan och låt svalna.

## Ånga

MAT		TEMP °C	TID	TILLBEHÖR	TIPS
RÖDBETOR	<b>SMÅ</b>	<b>100 °C</b>	<b>50 – 60 min</b>	<b>ÅNG BRICKA</b> på nivå 3 Droppbricka på nivå 1	
RÖDKÅL	<b>SKIVAD</b>		<b>30 – 35 min</b>		
VITKÅL			<b>25 – 30 min</b>		
VITA BÖNOR	<b>BLÖTLAG- DA</b>		<b>75 – 90 min</b>	<b>DROPPBRICKA</b> på fals 3	<b>TILLSÄTT DUBBEL</b> mängd vatten
FISKERRIN		<b>75 – 80 °C</b>	<b>60 – 90 min</b>	<b>ÅNGBRICKA</b> på fals 3	<b>TÄCK MED LOCK</b> eller med värmebeständig plastfilm
			<b>72 °C</b> 		
ÄGG		<b>90 °C</b>	<b>20 – 25 min</b>	<b>DROPPBRICKA</b> på fals 3	
GNOCCHI		<b>90 – 100 °C</b>	<b>10 – 15 min</b>	<b>ÅNG BRICKA</b> på fals 3 Droppbricka på fals 1	
<b>LÄGG ALLTID</b> maten i ugnen utan förpackning / påse om inget annat anges.			<b>TILLAGNINGSTIDERN</b> A är baserade på rumstempererad ugn.		

## Forcerad varmluft + ånga

ANVÄND DENNA FUNKTION för tillagning av ugnstekt kött, fågel, ugnsbakad potatis, fryst snabbmat, sockerkakor, bakverk, fisk och puddingar.



**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.

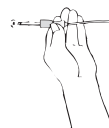
**6. TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.

**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.**

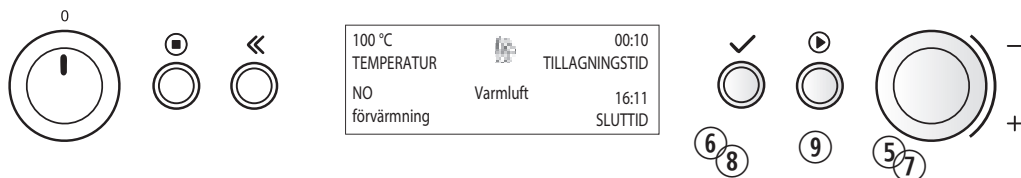


MAT	ÅNG NIVÅ	TEMP °C	TID	TILLBEHÖR	TIPS
REVBENS- SPJÄLL	LÅG	160 – 170 °C	80 – 90 min	GALLER på fals 2 DROPPBRICKA PÅ FALS 1	STARTA med den beniga sidan upp och vänd efter 30 minuter
KALKON- BRÖST, BENFRITT 1– 1.5 kg	MEDEL	200 – 210 °C	50 – 60 min 72 °C 		KÄRNTEMPERATUREN bör nå 72 °C
FISKGRA- TÄNG	LÅG	190 – 200 °C	15 – 25 min	GALLRET på fals 2	
GRÖN- SAKSGRA- TÄNG	MEDEL- HÖG	200 – 210 °C	20 – 30 min		
MÖRKT BRÖD	LÅG - MEDEL	180 – 190 °C	35 – 40 min	BAKPLÅT på fals 2	
<b>TILLAGNINGSTIDERN</b> baserar sig på en förvärm� ugn. (Använd varmluftsfunktionen vid förvärmning.)					



## Varmluft

ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR tillagning av marängar, bakverk, sockerkakor, suffléer, fågel och stekar.

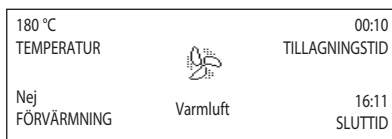


**BESTÄM** om du ska laga maten med stektermometern eller inte och följ anvisningarna nedan.

### OM TERMOMETERN INTE ANVÄNDS:

ÖPPNA LUCKAN och lägg in maten

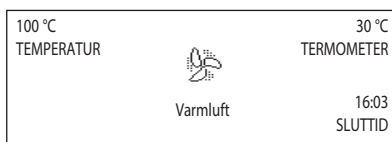
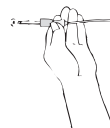
5. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja inställningen som ska ändras.
6. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
7. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ändra inställningen.
8. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.  
(Upprepa steg 7 – 10 om nödvändigt).
9. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN.**



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

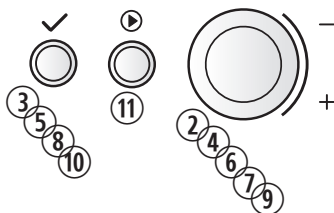
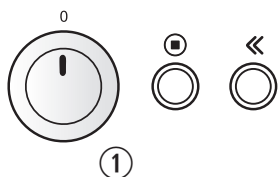
**ANVÄND BAKPLÅTEN** vid gräddning av små bakverk såsom kakor och småfranska.



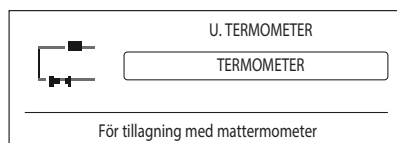
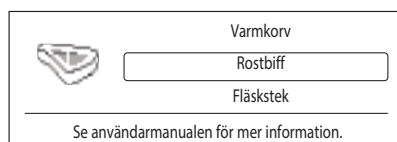
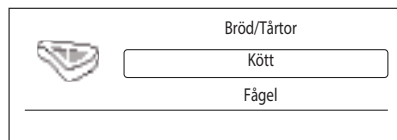
## Varmluft

MAT	TEMP °C	TID	TILLBEHÖR	TIPS
RULLTÅRTA	<b>230 °C</b>	<b>7 – 8 min</b>	<b>BAKPLÅT</b> på fals 2	
SMÅKAKOR	<b>165 – 175 °C</b>	<b>12 – 15 min</b>		
PETIT-CHOUER	<b>190 – 200 °C</b>	<b>25 – 30 min</b>		<b>KONTROLLERA</b> att ugnen är torr
BISKVIKAKA	<b>160 °C</b>	<b>35 – 40 min</b>	<b>GALLRET</b> på fals 2	
QUICHE	<b>180 – 190 °C</b>			
SMÖRDEGSKAKOR		<b>15 – 20 min</b>	<b>BAKPLÅT</b> på fals 2	
FRYSTA KYCKLINGVINGAR (SOM SKALL VÄRMAS)	<b>190 – 200 °C</b>	<b>15 – 18 min</b>		<b>TÄCK</b> plåten med bakpapper
HEL KYCKLING (GRILLAD)	<b>200 °C</b>	<b>50 – 60 min</b>	<b>GALLER</b> på fals 2, bakplåt och droppbricka på fals 1	<b>KRYDDA</b> och lägg med bröstsidan uppåt. Kontrollera att köttet är genomstekt genom att sticka med en nål i de tjockaste delarna. Köttsaften ska vara klar.
		<b>85°C</b> 		
ROSTBIFF	<b>140–150°C</b>	<b>40 – 60 min</b>	<b>GALLER</b> på fals 2, bakplåt och droppbricka på fals 1	<b>KRYDDA</b> steken och för in kötttermometern om så önskas. Placera steken på gallret
		<b>55°C</b> 		
<b>TILLAGNINGSTIDERNÄ</b> baserar sig på en förvärm d 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

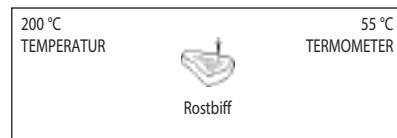
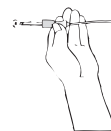
7. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att välja inställningen som ska ändras.
8. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.
9. **VRID PÅ INSTÄLLNINGSRATTEN** för att ändra inställningen.
10. **TRYCK PÅ KNAPPEN OK / VÄLJ** för att bekräfta.  
(Upprepa steg 7 – 10 om nödvändigt).
11. **TRYCK PÅ STARTKNAPPEN**



### OM TERMOMETERN ANVÄNDS:

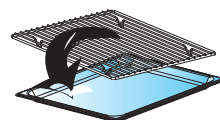
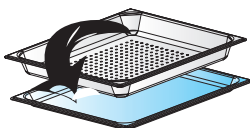
ÖPPNA LUCKAN, lägg in maten (med termometern korrekt placerad i maten) och anslut termometerns kontakt till ugnsuttaget.

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

**RENGÖRING ÄR DET ENDA UNDERHÅLL** som normalt 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 i 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.

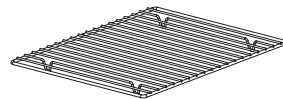
**KÖR ÅNGRENGÖRINGSFUNKTIONEN** regelbundet för att underlätta rengöringen.

**ANVÄND ETT MILDT RENGÖRINGSMEDEL**, vatten och en mjuk trasa för att rengöra ugnen invändigt, luckans fram- och baksida samt lucköppningen.

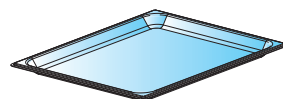
**LÅT INTE FETT** eller matpartiklar ansamlas runt luckan och lucktätningen. Att inte hålla rent tätningslisterna kan resultera i skada på frontdelarna eller närliggande områden, eftersom luckan kanske inte stängs korrekt under användning.

### KAN DISKAS I DISKMASKIN

#### GALLER



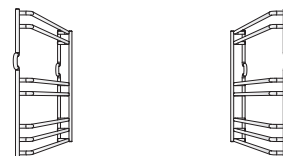
#### BAK- & DROPPBRICKA



#### ÅNGBRICKA



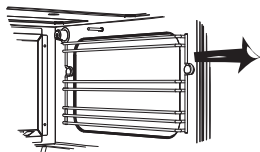
#### HYLLSTÖD



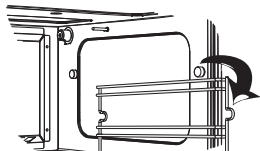
## Rengöring och underhåll

### ATT TA UT HYLLSTÖDEN

**DRA / SKJUT HYLLSTÖDEN** framåt för att häkta loss dem. Rengör sidostegarna och innerväggarna.



**SÄTT TILLBAKA DEM** genom att skjuta in dem igen på innerväggarnas krokar.



### TÅL EJ MASKINDISK

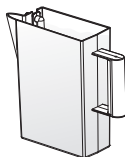
#### VATTENRÖR

**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 & RINGAR

**DESSA KOMPONENTER** tillhör lampenheten och tål inte maskindisk.

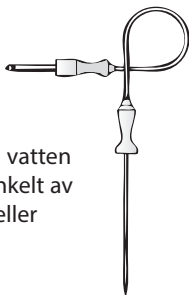
#### TERMOMETER

**STEKTERMOMETERN** tål inte maskindisk.

Termometern ska rengöras med mildt tvålsvamp.

**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.



### ATT BYTA GLÖDLAMPA I UGNEN

## ! VARNING

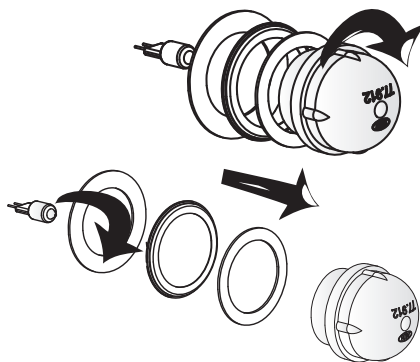
#### FARA FÖR ELCHOCK

**INNAN DU BYTER GLÖDLAMPA, SE TILL ATT:**

- Apparaten är avstängd.
- Apparats nätkabel är bortkopplad
- Säkringarna har tagits ut från säkringsdosan eller är avstängda.

- Lägg en duk på ugnsutrymmets botten för att skydda glödlampen och lampglaslet.

**1. VRID GLASKÅPAN** moturs för att skruva av.



**2. TA BORT** tätningarna och metallringen och rengör glaskåpan.

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

**4. SÄTT TILLBAKA RINGEN** och tätningarna i glaskåpan.

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

## Data för provning av uppvärmningsprestanda

ENLIGT IEC 60350.

DEN INTERNATIONELLA ELEKTROTEKNISKA KOMMISSIONEN 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- & DROPPBRICKA
8.4.2	18 – 20 min	170 °C	Ja	BAK- & 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
VARMLUFT	1400 W
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 vakuumpförpackats.

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.

Vakuumpförpackningen 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.

Vakuumpförpackning 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).

Vakuumpförpackning 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**"
- Efterföljan av 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

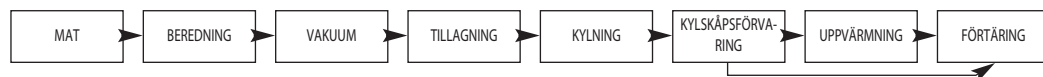
Rekommenderas för all slags "Chef touch"-tillagning och utgör det bästa sättet för att utforska denna tillagningsmetod. Du gör i ordning påsen, tillagar och förtär maten, utan behov för vidare förvaring. Detta är perfekt då du använder "Chef Touch"-metoden för att laga lunch eller middag som ska förtäras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

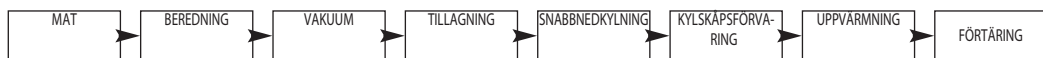
Du gör i ordning påsen, tillagar maten, kylar ned snabbt till kylskåpstemperatur och förvarar i kylskåp (+4 °C) i högst 48 timmar innan förtäring.



### 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, kylar 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 infrysade eller djupfrysade produkter, eftersom slutkvaliteten på maten påverkas avsevärt av detta

### FÖRBEREDNING AV LIVSMEDEL:

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

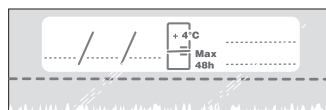
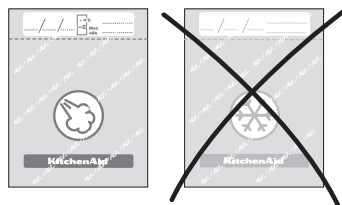
- Tvätta alltid händerna innan du tar i maten och även under förberedningen.
- Se till att alla köksytor, redskap och skålar är hygieniskt rena.
- Håll insekter och husdjur på avstånd från maten och köket.
- Skölj alltid alla grönsaker innan de tillagas.
- Vi rekommenderar att alltid använda rena ytor 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 bearbeta 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 vakuumpåsen 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 stödgalret 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 vakuumpåsen.
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.

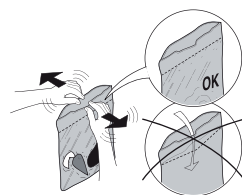
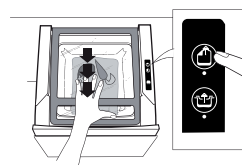
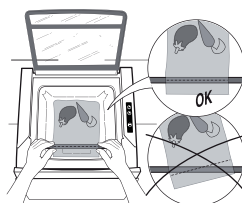
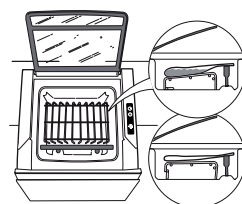
För att påsens vakuum ska bibehållas krävs en perfekt försegling. Detta identifieras med en väl synlig försegling utan brännmärken.

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 vakuumpackningen.

**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 vakuumpacka, kontakta kundservice.**



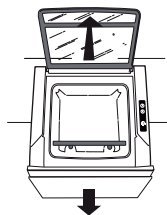
## Bruksanvisningar för maskinen

### 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. Denna fas varar i 9 sekunder. 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 vakuumkanmaren 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 vakuumkanmaren 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 vakuumkanmaren 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 vakuumpföpackningen misslyckats.

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

**Vakuumpföpackade 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 lagra".

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

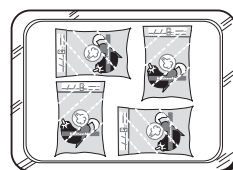
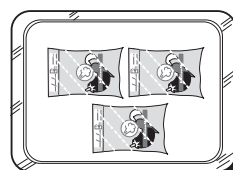
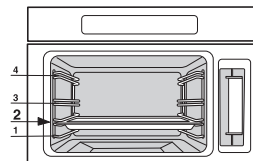
Om tillagningen är klar kan maten förtäras, men dess smakegenskaper kan inte garanteras.

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:

1. Öppna luckan och placera gallret på mittnivå
2. Placera paketen som på bilderna (1, 2, 3, 4)
3. Välj mellan följande program:

- Snabbnedkylning, tidsinställning
- Snabbinfrysning, tidsinställning

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

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

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

6. Ta ut det behandlade livsmedlet och förvara det

7. 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:

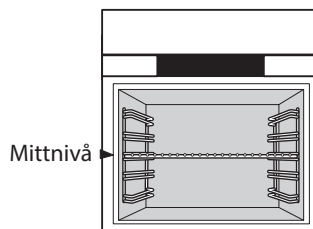
Kassera produkten utan att förtära den eftersom de mikrobiologiska egenskaperna på maten inuti paketet inte kan garanteras trots att den är tillagad.

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.

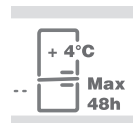
Paketen ska förvaras i en temperatur på 4 °C i kylskåp och -18 °C i frys. Se apparatens bruksanvisningar för bästa förvaringsplats och annan information.

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

Produkter som varit i kylan får inte sedan frysas.

### BLACK-OUT

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.

### ÖPPNING AV PÅSE EFTER TILLAGNING ELLER UPPVÄRMNING

Tänk på att påsen kan vara mycket varm på utsidan. Vi rekommenderar att använda lämpliga vantar / grytlappar för att ta ut paketet.

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 håll 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 vakuumpförpackas 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	TILLAGNINGSPRO- GRAM	TILLAGNINGSTID (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från frys) (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från frys) (min)
Fisk	Hundhaj/svärdfisk	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 mulle (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 (kotlett eller filé)	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
	Stjärtnad 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
	Räkstjärtar (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	TILLAGNINGSPRO- GRAM	TILLAGNINGSTID (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från frys) (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från frys) (min)
Lammstek	Gryta på ryggbit	Kött (skivor eller tärnat)	45-50	15-25	40-50
	Ryggbit	Kött (hel stek)	80-85	20-30	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	TILLAGNINGSPRO- GRAM	TILLAGNINGSTID (min)	UPPVÄRMNINGSTID (från frys) (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
Vaniljsås	Chokladbaserad	Vaniljsås	35-45	5-15	10-20
	Choklad- och mascarponebaserad	Vaniljsås	35-45	5-15	10-20
	Choklad- och gräddbaserad	Vaniljsås	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 vakuumbtillagning 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).
- Somliga köttstycken, som "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 gryträtter.
- 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 tomater

Salt och kryddor

#### KÖTT (KOTLETTER):

- Kotletter (ryggbit, osso buco) kan förberedas och tillagas med torr eller våt tillagningsmetod (genom att tillsätta 80 – 100 g tomater 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.

#### FÅGEL:

- 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 vakuumbtillagning och efter att du tagit ut påsen kan köttet brynas några minuter i stekpanna på traditionellt sätt.

### FÖRBEREDNING OCH TILLAGNING AV FISK

#### FILÉER ELLER SKIVOR:

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

#### MUSSLOR OCH BLÖTDJUR:

- Rensa noggrant blötdjuret 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 vakuumbtillagning och efter att du tagit ut påsen kan fisken brynas några minuter i stekpanna på traditionellt sätt.
- Vissa segmenterade former, som bläckfisk i skivor, eller bläckfiskringar, kan förtäras kylda tillsammans med potatis, sallad eller andra grönsaker.

#### SKALDJUR:

- Rensa noggrant skaldjuret (ta bort inälvorna) innan du tillagar dem.

## Tips för tillagning och förberedelse

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

### ATT FÖRBEREDA OCH TILLAGA SÅSER:

#### SMAKLIGA GRÄDDSAËR:

- 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 eller 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 fruktbitarna 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 "frukturé".

### 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

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

## Kundservice

### Innan du kontaktar kundservice

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i kapitel "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;
- apparatens fullständiga typ- och modellbeteckning;
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerat på höger innerkant i apparatens utrymme (syns när luckan är öppen).

### 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".

**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](http://www.whirlpool.eu)

Tryckt i Italien



**400010886436**

