

KONTROLLPANEL

DIGITAL SKJERM

Skjermen har en 24-timers klokke og indikatorsymboler.

COMBI-KNAPP

Brukes til å velge kombi-vifte- og kombi-grillfunksjoner.

CRISP-KNAPP

Brukes til å velge sprøstekingsfunksjoner, manuelt eller med 6. sans.

GRILL-KNAPP

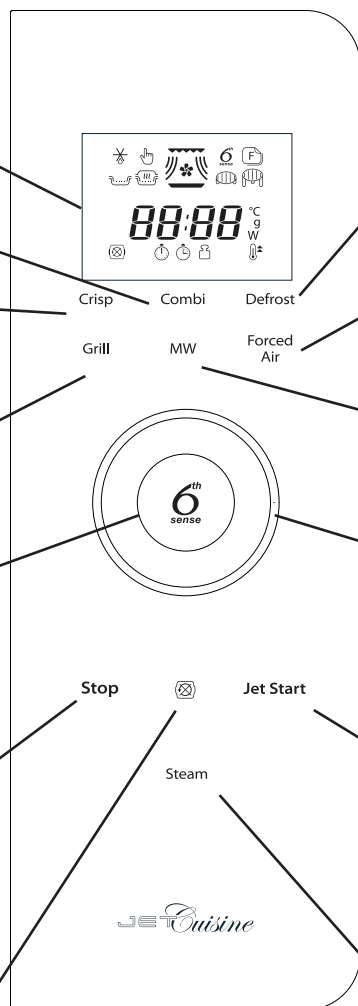
Brukes til å velge grillfunksjoner, manuelt eller med automatisk.

BRYTERKNAPP

Ovn AV: aktiver Jet Start-funksjonen.
Ovn PÅ: Bekreft kokeinnstillingen og start tilberedningen.

STOP-KNAPP

Ovn PÅ: Trykk for å stoppe eller tilbakestille ovns funksjoner.
OVN AV: Hold nede for å stille klokken.

**DEFROST-KNAPP**

Brukes til å velge tinefunksjoner, manuelt eller med 6. sans.

FORCED AIR-KNAPP

Brukes til å velge varmluftsfunksjoner, manuelt eller med automatisk.

MW-KNAPP

Brukes til å velge mikrobølgefunksjoner manuelt eller med automatisk.

JUSTERINGSBRYTER

Dreies, i henhold til de ulike funksjonene, for å velge: Mikrobølgeeffektnivå
Koketid
Vekt
Temperatur
Matslag

JET START-KNAPP

Ovn AV: aktiver Jet Start-funksjonen.
Ovn PÅ: Bekreft kokeinnstillingen og start tilberedningen.

STEAM-KNAPP

Brukes til å velge dampfunksjoner med 6. sans.

DREIEPLATESTOPPKNAPP

Brukes til å stoppe dreieplaten. Denne funksjonen kan bare brukes under tilberedning med mikrobølger alene og med kombifunksjonene. Knappen virker ikke med andre funksjoner.

TA PAUSE I ELLER STOPPE KOKINGEN

TA PAUSE I KOKINGEN:

Du kan ta en pause i tilberedningen for å kontrollere, snu eller røre i maten, ved å åpne døren. Innstillingen beholdes i 10 minutter.

**FORTSETTE KOKINGEN:**

Lukk døren og trykk på bryterknappen eller Jet Start-knappen **EN GANG**. Tilberedningen gjenopptas fra punktet det ble tatt pause. Hvis bryterknappen eller Jet Start-knappen trykkes **TO GANGER**, økes tiden med 30 sekunder.

HVIS DU IKKE ØNSKER Å FORTSETTE KOKINGEN:

Ta ut maten, lukk døren og trykk på Stop-knappen.

Obs: Etter kokingen er ferdig, er det normalt at viften, dreieplaten og hulromlampen er på til du trykker stoppknappen.

ET LYDSIGNAL AVGIS én gang per minutt i 10 minutter når kokingen er ferdig. Trykk på Stop-knappen for å åpne døren og avbryte signalet.

MIKROBØLGEOVN

- MANUELL MODUS

KUN MIKROBØLGER	
STRØM	FORESLÅTT BRUKSOMRÅDE:
JET (950 W)	OPPVARMING av vann, kaffe, te og annen drikke, suppe og andre vandige matvarer. Hvis maten inneholder egg eller fløte, velg lavere effekt.
750 W	TILBEREDNING av fisk, kjøtt, grønnsaker etc.
650 W	TILBEREDNING av retter som ikke kan omrøres.
500 W	MER FORSIKTIG KOKING , f.eks. proteinrike sauser, retter med ost og egg og til å fullføre koking av kasserolleretter.
350 W	SURRE stuinger, smelte smør.
160 W	TINING .
90 W	MYKGJØRE smør, ost og is krem.

- AUTOMATISK MODUS

MATSLAG		MENGDE
1	BAKTE POTETER	200 G – 1 KG
2	DRIKKE	150 G – 600 G
3	KJØTT, FROSSET	200 G – 500 G
4	PASTA, FROSSEN	250 G – 550 G
5	POPKORN	100 G
6	RIS, FROSSEN	300 G – 650 G
7	SUPPE, FROSSEN	250 G – 1 KG
8	GRØNNSAKER, HERMETISERTE	200 G – 600 G
9	GRØNNSAKER, FRISKE	200 G – 800 G
10	GRØNNSAKER, FROSNE	150 G – 600 G



TINING

MANUELL MODUS

BRUK DENNE FUNKSJONEN til å tine matvarer manuelt, f.eks. kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker.

6. SANS-MODUS

BRUK DENNE FUNKSJONEN til å tine matvarer automatisk, f.eks. kjøtt, fjærkre, fisk, grønnsaker.

MATSLAG		MENGDE
1	FISK	100 G – 1,5 KG
2	KJØTT	100 G – 2 KG
3	FJÆRKRE	100 G – 2,5 KG
4	GRØNNSAKER	100 G – 1,5 KG



GRILL

MANUELL MODUS

BRUK DENNE FUNKSJONEN ved tilberedning av:

- Ostetoast og varm sandwich
- Pølser
- Grillspyd
- Pommes Duchesse
- Gratinert frukt

AUTOMATISK MODUS

BRUK DENNE FUNKSJONEN til å tilberede toast, Croque Monsieur og pølser.

MATSLAG		MENGDE
1	CROQUE MONSIEUR	60–120 G
2	PØLSER	100–400 G
3	TOAST	40–80 G



KOMBI



TRYKK PÅ COMBI-KNAPPEN for å velge enten kombi-grill- eller kombi-viftefunksjoner.

KOMBI-GRILL

BRUK DENNE FUNKSJONEN til å tilberede store retter og tykke matvarer som skal brunes på overflaten, som f.eks. gratenger, lasagne, fjærkre og bakte poteter.

VELGE EFFEKTIVÅ	
STRØM	FORESLÅTT BRUKSOMRÅDE:
650 W	TILBEREDE grønnsaker og gratenger
350–500 W	TILBEREDE fjærkre og lasagne
160–350 W	TILBEREDE fisk og frosne gratenger
160 W	TILBEREDE kjøtt
90 W	GRATINERT FRUKT
0 W	BRUNING bare under tilberedning

KOMBI-VIFTE

BRUK DENNE FUNKSJONEN til å tilberede store retter og tykke matvarer som skal brunes på overflaten, som f.eks. roastbiff, fjærkre, bakte poteter, frossen ferdigmat, kaker, tertedeig, fisk og pudding.

VELGE EFFEKTIVÅ	
STRØM	FORESLÅTT BRUKSOMRÅDE:
350 W	TILBEREDE fjærkre, bakte poteter, lasagne og fisk
160 W	TILBEREDE roastbiff og fruktkaker
90 W	BAKE kaker og mørdeig



VARMLUFT

MANUELL MODUS

BRUK DENNE FUNKSJONEN ved tilberedning av:

- Marengs
- Tertedeig
- Kaker
- Suffleer
- Fjærkre
- Roastbiff

AUTOMATISK MODUS

BRUK DENNE FUNKSJONEN når du baker kakemiks, småkaker, muffins og boller.

LEGG ALLTID MATEN på det lave trådstativet.

MATSLAG		MENGDE
1	KAKEMIKS	400–800 G
2	SMÅKAKER	600 G
3	MUFFINS	600 G
4	BOLLER, FROSNE	300 G
5	BOLLER, HALVSTEKTE	300 G



DAMP

DAMP er en 6. sans-funksjon.

BRUK DENNE FUNKSJONEN til matvarer som grønnsaker og fisk. Bruk alltid det vedlagte damptilbehøret når denne funksjonen brukes.

MATSLAG		MENGDE
1	FISKEFILET	150–500 G
2	GRØNNSAKER	150–500 G
3	FROSNE GRØNNSAKER	150–500 G
4	POTETER/ROTGRØNNSAKER	150–500 G



SPRØ

MANUELL MODUS

BRUK DENNE FUNKSJONEN til å varme opp og steke pizza og annen gjærdeig. Den kan også brukes til å steke bacon og egg, pølser, hamburgere etc.

BRUK OVNSVOTTER ELLER DET SPEIELLE CRISP-HÅNDTAKET som er vedlagt, når du skal fjerne den varme crisp-pannen.

6. SANS-MODUS

BRUK DENNE FUNKSJONEN til å tilberede forskjellige typer frossen mat.

OVNEN VELGER NØDVENDIG tilberedningsmetode, -tid og -effekt automatisk.

MATSLAG		MENGDE
1	KYLLINGKLUBBER OG -VINGER	250–500 G
2	CORDON BLEU	1–4 STYKKER
3	FISKEPINNER	250–500 G
4	POMMES FRITES	250–500 G
5	PIZZA – I PANNE	300–750 G
6	PIZZA – TYNN	250–750 G
7	QUICHE	250–600 G
8	BRØDTINING (BOLLER, BAGETTER)	50–650 G

TEKNISK SPESIFIKASJON

SPENNINGSKRAV	230 V / 50 Hz
NOMINELL INNGANGSEFFEKT	2100 W
SIKRING	10 A (STORBRIANNIA 13 A)
MIKROBØLGEFFEKT	950 W
GRILL	1050 W
VARMLUFT	1350 W
YTRE MÅL (H×B×D)	333 × 548 × 525
INDRE MÅL (H×B×D)	225 × 353 × 340