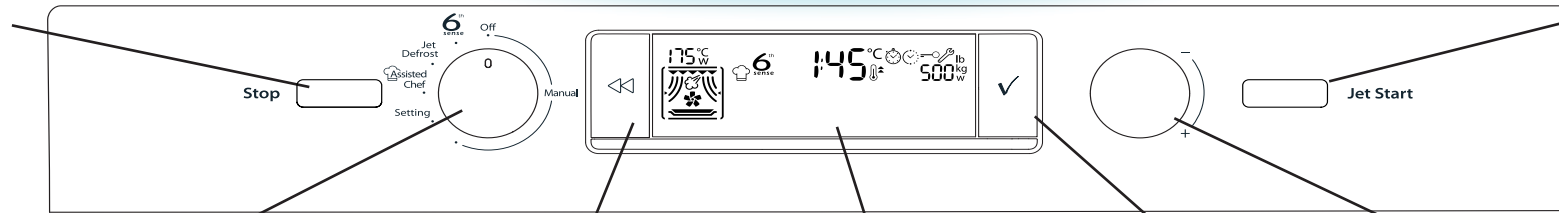




BETJENINGSPANEL

STOPP-KNAPP
Trykk for å stoppe eller tilbakestille alle ovns-funksjoner.



JET START-KNAPP
Brukes for å starte tilberedningsprosessen eller aktivere Jet Start-funksjonen.

FUNKSJONSBRUYTER**VRI FOR Å VELGE:**

Av-stilling	Hurtigoppvarmingsfunksjon
MB-funksjon	Modusinnstilling
Grill-funksjon	Assisterende chef-modus
Grill + MB-funksjon	Jet-opptiningsfunksjon
Crisp-funksjon	6. sans kokefunksjon
Varmluftsfunksjon	
Varmluft + MB-funksjon	

TILBAKE-KNAPP

Brukes til å gå tilbake til forrige verdi/innstilling.

DIGITALT DISPLAY

Displayet inneholder en 24-timers klokke og indikator-symboler.

OK-KNAPP

Brukes til å bekrefte innstillingen.

-/+ JUSTERINGSBRUYTER

Vri for å velge:
Mikrobølgeeffekt
Tilberedningstid
Vekt
Temperatur
Matkategori

STOPPE ELLER TA EN PAUSE I TILBEREDNINGEN

TA PAUSE I TILBEREDNINGEN:

Du kan ta pause i tilberedningen f.eks. for å kontrollere, snu eller røre i maten, ved å åpne døren. Innstillingene blir holdt i 10 minutter.

FORTSETTE TILBEREDNINGEN:

LUKK DØREN og trykk på startknappen EN GANG. Nå fortsetter tilberedningen fra der den ble avbrutt.

HVIS DU TRYKKER TO GANGER på startknappen, øker du tilberedningstiden med 30 sekunder.

GJØR FØLGENDE HVIS DU IKKE ØNSKER Å FORTSETTE TILBEREDNINGEN:

TA UT MATEN, lukk døren og trykk på STOPP-knappen eller vri funksjonsbryteren til av-stilling.

LYDSIGNAL

DET HØRES ET LYDSIGNAL en gang i minuttet i 10 minutter når tilberedningen er ferdig. Trykk på STOPP-knappen eller åpne døren for å stoppe signalet.

MERK: Ovn beholder innstillingene i kun 60 sekunder, dersom døren blir åpnet og deretter lukket etter at tilberedningen er ferdig.



TIDSUR

BRUK DENNE FUNKSJONEN når du trenger en stoppeklokke på kjøkkenet til å måle nøyaktig tid for ulike formål, for eksempel når du har deig til heving.

- 1 **VRI FUNKSJONSBRUYTEREN** til ventestilling.
- 2 **TRYKK PÅ OK-KNAPPEN.**
- 3 **VRI -/+ -BRUYTEREN** for å stille inn den tiden du vil måle.
- 4 **TRYKK PÅ OK ELLER START-KNAPPEN** for å starte tellingen.

JET START
(HURTIGSTART)

DENNE FUNKSJONEN BRUKES for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som; klare supper, kaffe eller te.

TRYKK PÅ JET START-KNAPPEN DENNE STARTER med standard effekt (750 W) og tilberedningstiden innstilt på 30 sekunder. *Hvert nye trykk* øker tiden med 30 sekunder. Du kan også endre tiden ved å dreie på justeringsknappen for å øke eller redusere tiden etter at funksjonen har startet.

VELGE MIKROBØLGEEFFEKT

KUN MIKROBØLGER

STRØM	FORESLÅTT BRUK:
JET START-FUNKSJON	OPPVARMING av drikker, vann, klare supper, kaffe, te eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750 W	TILBEREDNING av fisk, grønnsaker, kjøtt osv.
650 W	TILBEREDNING av matretter som det ikke skal røres i.
500 W	MER forsiktig tilberedning av sauser med høyt proteininnhold, ost- og eggeretter og for ferdiggjøring av gryteretter.
350 W	SMÅKOKE stuinger, smelte smør.
160 W	TINING.
90 W	MYKGJØRING av smør, ost og iskrem.



JET TINING

Denne funksjonen skal BARE brukes til tining. Jet Defrost kan bare brukes til svært rask tining av frossen mat som hører inne under en av kategoriene som er oppført her. Bruk manuell tining for andre matvaretyper eller vektklasser som ikke er oppført her.

OBS

For å oppnå perfekte resultater er det HELT NØDVENDIG at du:

- 🌀 Legger inn så nøyaktig som mulig **VEKTEN** på den maten som er valgt.
- 🌀 Snur maten når ovnen ber deg om det.

MATKATEGORI		MENGDE
1	KJØTT (MEAT)	100 G - 2 KG
2	FJÆRKRE (POULTRY)	100 G - 3KG
3	FISK (FISH)	100 G - 2 KG
4	GRØNNSAKER (VEGETABLES)	100 G - 2 KG
5	BRØD (BREAD)	100 G - 2 KG

GRILLER

BRUK DENNE FUNKSJONEN NÅR du skal tilberede:

- 🌀 Ostesmørbrød og varme smørbrød
- 🌀 Pølser
- 🌀 Grillspyd
- 🌀 Pommes duchesse
- 🌀 Gratinert frukt



HURTIGREFERANSE



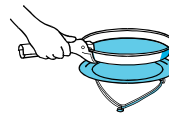
KOMBIGRILL

VELGE EFFEKTNIVÅ	
STRØM	FORESLÅTT BRUK:
650 W	TILBEREDNING AV grønnsaker og grater
350 - 500 W	TILBEREDNING AV fjærkre og lasagne
160 - 350 W	TILBEREDNING AV fisk og frosne grater
160 W	TILBEREDNING AV kjøtt
90 W	GRATINERING AV frukt
0 W	BRUNING kun under tilberedning

CRISP

BRUK DENNE FUNKSJONEN når du skal varme opp og steke pizza og annen deigbasert mat. Funksjonen er også fin for steking av egg, pølser, hamburgerer osv.

BRUK GRYTEKLUTER eller **DET SPESIELLE, MEDFØLGENDE CRISP-HÅNDTAKET** når du skal ta ut crispappen.



VARMLUFT

BRUK DENNE FUNKSJONEN NÅR du skal tilberede:

- 🌀 Marengs
- 🌀 Paier
- 🌀 Paier
- 🌀 Soufflés
- 🌀 Fjærkre
- 🌀 Stek

KOMBIVARMLUFT

BRUK DENNE FUNKSJONEN TIL Å TILBEREDE stek, fjærkre, poteter med skall, mat fra frysedisken, kaker, paier, fisk og puddinger.

VELGE EFFEKTNIVÅ	
STRØM	FORESLÅTT BRUK:
350 W	TILBEREDE fjærkre, bakte poteter, lasagne og fisk
160 W	TILBEREDE stek og fruktkaker
90 W	TILBEREDE kaker og tebrød

HURTIG OPPVARMING

BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR å forvarme tom ovn. **IKKE SETT MAT INN** i ovnen før eller mens du forvarmer den. Maten vil bli brent av den intense varmen. **OVNEN SKAL** alltid varmes opp når den er tom.

6TH SANS CRISP

BRUK DENNE FUNKSJONEN for rask oppvarming av mat fra frossen til serveringstemperatur. Denne funksjonen brukes kun for frossen, ferdiglager mat.

MATKATEGORI		MENGDE
1	POMMES FRITES, FROSNE (FRENCH FRIES, FROZEN)	250 G - 600 G
2	PANNEPIZZA, FROSSEN (PAN PIZZA, FROZEN)	300 G - 800 G
3	TYNN PIZZA, FROSSEN (THIN PIZZA, FROZEN)	250 G - 500 G
4	KYLLINGVINGER, FROSNE (BUFFALO WINGS, FROZEN)	250 G - 600 G

FOR MATVARER SOM IKKE STÅR OPPFØRT i tabellen nedenfor, eller hvis vekten er lavere eller høyere enn anbefalt vekt, bør du følge prosedyren for den manuelle crisp-funksjonen.

6TH SANS DAMP

BRUK DENNE FUNKSJONEN FOR mat som grønnsaker, fisk, ris og pasta. Denne funksjonen er beregnet brukt sammen med den medfølgende dampkoekeren. Hvis du bruker noe annet enn dampkoekeren, gjelder retningslinjene nedenfor.

DEKK ALLTID TIL MATEN MED ET LOKK. Forsikre deg om at beholderen og lokket egner seg til mikrobølger før du benytter dem. Hvis du ikke har et lokk til den beholderen du vil bruke, kan du bruke et fat istedet. Det bør plasseres med undersiden mot innsiden av beholderen.

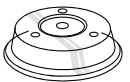
IKKE bruk plast eller aluminiumsfolie når du dekker til maten.

6TH SANS OPPVARMING

BRUK DENNE FUNKSJONEN NÅR DU VARMER OPP FERDIGLAGET MAT SOM ENTEN ER FROSSEN, AVKJØLT ELLER ROMTEMPERERT.

NETTOVEKTEN MÅ VÆRE MELLOM 250 OG 600 G NÅR DU BRUKER DENNE FUNKSJONEN.

Bruk alltid det medfølgende dekslet med denne funksjonen, bortsett fra når du varmer opp avkjølt suppe, siden dekslet da ikke trengs! Hvis maten er innpakket på en slik måte at det er umulig å bruke lokket, bør du lage 2-3 snitt i innpakningen, slik at trykket slipper ut når maten varmes opp.





ASSISTERENDE CHEF (HJELPEKOKK)

MATKATEGORI	MATKLASSE	MENGDE	TILBEHØR
M E A T (KJØTT)	OKSESTEK (ROAST BEEF)	800 G - 1,5 KG	Mikrobølgesikker og varmefast plate på lavt stativ
	SVINESTEK (ROAST PORK)	800 G - 1,5 KG	Mikrobølgesikker og varmefast plate på lavt stativ
	LAMMESTEK (ROAST LAMB)	1KG - 1,5 KG	Mikrobølgesikker og varmefast plate på lavt stativ
	KALVESTEK (ROAST VEAL)	800 G - 1,5 KG	Mikrobølgesikker og varmefast plate på lavt stativ
	RIBBE (RIBS)	700G - 1,2 KG	Crisppanne
	ENTRECOTE (ENTRECOTE)	2 - 4 STYKK	Høyt stativ på dreieplate
	LAMMEKOTELETTER (LAMB CUTLET)	2 - 6 STYKK	Høyt stativ på dreieplate
	MEDISTERPØLSE (BRATWURST)	200G - 800 G	Crisppanne
	WIENERPØLSER, KOKE (HOT DOG, BOIL)	4 - 8 STYKK	Dampkoker bunn + lokk
	HAMBURGERE, FROSNE (HAMURGERS, FROZEN)	100G - 500 G	Crisppanne
	BACON (BACON)	50G-150G	Crisppanne
	KJØTTPUDDING (MEAT LOAF)	4 - 8 PORSJONER	Mikrobølgesikker og varmefast plate på lavt stativ
P O U L T R Y (FJÆRKRE)	STEKT KYLLING (ROAST CHICKEN)	800 G - 1,5 KG	Mikrobølgesikker og varmefast plate på lavt stativ
	KYLLINGFILET, DAMPE (CHICKEN FILLETS, STEAM)	300G - 800 G	Dampkoker
	KYLLINGFILET, FRITERE (CHICKEN FILLETS, FRY)	300G-1KG	Crisppanne
	KYLLINGSTYKKER (CHICKEN PIECES)	400G - 1,2 KG	Crisppanne
UNDERSØK OM KYLLINGKJØTTET er ferdig ved å stikke det med en tannpirker der det er tykkest. Kjøttsaften skal være fargeløs. Gi kjøttet mer tid hvis fargen fortsatt er lyserød.			
F I S H (FISK)	HEL FISK, BAKT (WHOLE FISH, BAKED)	600G - 1,2 KG	Mikrobølgesikker og varmefast plate på lavt stativ
	HEL FISK, KOKT (WHOLE FISH, BOILED)	600G - 1,2 KG	Mikrobølgesikker gryte med lokk eller bruk plastfilm som lokk. Settes på dreieplate.
	FILETER (FILLETS)	300G - 800 G	Dampkoker
	KOTELETTER, FRITERE (CUTLETS, FRY)	300G - 800 G	Crisppanne
	KOTELETTER, DAMPE (CUTLETS, STEAM)	300G - 800 G	Dampkoker
	GRATENG, FROSSEN (GRATIN, FROZEN)	600G - 1,2 KG	Mikrobølgesikker og varmefast plate på dreieplate.
	GRILJERTE FILETER, FROSNE (FILLETS COATED, FROZEN)	200G-600G	Crisppanne

MATKATEGORI	MATKLASSE	MENGDE	TILBEHØR	
P O T A T O E S (POTETER)	POTETER, KOKTE (POTATOES, BOILED)	300G-1KG	Dampkoker bunn + lokk	
	POTETER, BAKTE (POTATOES, BAKED)	200G-1KG	Mikrobølgesikker og varmefast plate på dreieplate	
	GRATENG (GRATIN)	4 - 8 PORSJONER	Mikrobølgesikker og varmefast plate på lavt stativ	
	FRANSKE POTETER, FROSNE (FRENCH FRIES, FROZEN)	300G-600G	Crisppanne	
	POTETBÅTER (POTATO WEDGES)	300G - 800 G	Crisppanne	
	V E G E T A B L E S (GRØNNSAKER)	GRØNNSAKER, FROSNE (VEGETABLES, FROZEN)	300G - 800 G	Dampkoker
		GULRØTTER (CARROTS)	200 G - 500 G	Dampkoker
GRØNNE BØNNER (GREEN BEANS)		200 G - 500 G	Dampkoker bunn + lokk	
BROKKOLI (BROCCOLI)		200 G - 500 G	Dampkoker	
BLOMKÅL (CAULI FLOWER)		200 G - 500 G	Dampkoker	
GRATENG, FROSSEN (GRATIN, FROZEN)		400 G - 800 G	Mikrobølgesikker og varmefast plate på dreieplate	
PAPRIKA, DAMPE (PEPPER, STEAM)		200 G - 500 G	Dampkoker	
PAPRIKA, FRITERE (PEPPER, FRY)		200 G - 500 G	Crisppanne	
EGGPLANTE (EGG PLANT)		300G - 800 G	Crisppanne	
SQUASJ, DAMPE (SQUASH, STEAM)		200 G - 500 G	Dampkoker	
MAIS PÅ KOLBE (CORN ON COB)		300G-1KG	Dampkoker	
TOMATER (TOMATOES)		300G - 800 G	Mikrobølgesikker og varmefast plate på lavt stativ	
R I C E (RIS)	RIS (RICE)	100 - 400 ML	Dampkoker bunn og lokk	
	RISGRØT (RICE PORRIDGE)	2 - 4 PORSJONER	Dampkoker bunn og lokk	
	HAVREGRØT (OAT PORRIDGE)	1 - 2 PORSJONER	mikrobølgesikker plate eller bolle uten lokk	





ASSISTERENDE CHEF

MATKATEGORI	MATKLASSE	MENGDE	TILBEHØR
PASTA	PASTA, KOKT (PASTA, BOILED)	1 - 4 PORSJONER	Dampkoker bunn og lokk
	LASAGNE (LASAGNE)	4 - 8 PORSJONER	Mikrobølgeovner og varmekast plate på lavt stativ
	LASAGNE, FROSSEN (LASAGNE, FROZEN)	500 G - 1,2 KG	Mikrobølgeovner og varmekast plate på lavt stativ
PIZZA/PIE (PIZZA / PAI)	HJEMMELAGD PIZZA (PIZZA HOME MADE)	1 BRETT	Crisppanne
	TYNN FROSSENPIZZA (THIN PIZZA, FROZEN)	250G - 500 G	Crisppanne
	FYLDIG FROSSENPIZZA (PAN PIZZA, FROZEN)	300G - 800 G	Crisppanne
	PIZZA, AVKJØLT (PIZZA, CHILLED)	200 G - 500 G	Crisppanne
	QUICHE LORRAINE (QUICHE LORRAINE)	1 BRETT	Crisppanne
	QUICHE, FROSSEN (QUICHE, FROZEN)	200G - 800 G	Crisppanne
DESSERTS (DESSERTER)	FRUKTPAI, HJEMMELAGET (FRUIT PIE HOME MADE)	1 BRETT	Crisppanne
	FRUKTPAI, FROSSEN (FRUIT PIE, FROZEN)	400 G - 800 G	Crisppanne
	EPLER, BAKT (APPLES, BAKED)	4 - 8 STYKK	Mikrobølgeovner og varmekast plate på dreieplate
	FRUKTKOMPOTT (FRUIT COMPOTE)	300 - 800 ML	Dampkoker
	CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE)	2 - 6 PORSJONER	Mikrobølgeovner og varmekast plate på crisppanne
	SOUFFLÉ (SOUFFLÉ)	2 - 6 PORSJONER	Varmekast plate på lavt stativ
BREAD / CAKES (BRØD / KAKER)	BRØDSKIVE (BREAD LOAF)	1 - 2 STYKK	Bakeplate
	RUNDSTYKKER (ROLLS)	1 BRETT	Bakeplate
	RUNDSTYKKER, FROSNE (ROLLS, FROZEN)	1 BRETT	Bakeplate
	HALVSTEKTE RUNDSTYKKER (PRE-BAKED ROLLS)	1 BRETT	Bakeplate
	RUNDSTYKKER PÅ BOKS (ROLLS, CANNED)	1 BRETT	Bakeplate
	SCONES (SCONES)	1 BRETT	Crisppanne
	SUKKERBRØD (SPONGE CAKE)	1 BRETT	Mikrobølgeovner og varmekast kakeplate på lavt stativ
	MUFFINS (MUFFINS)	1 BRETT	Bakeplate
	SMÅKAKER (COOKIES)	1 BRETT	Bakeplate
MERINGUES (MERINGUES)	1 BRETT	Bakeplate	

4/4

MATKATEGORI	MATKLASSE	MENGDE	TILBEHØR
SNACKS (SMÅRETTER)	POPCORN (POPCORN)	100G	
	RISTEDE NØTTER (ROASTED NUTS)	50G-200G	Crisppanne
	KYLLINGVINGER, FROSNE (BUFFALO WINGS, FROZEN)	300G-600G	Crisppanne
	NUGGETS, FROSNE (NUGGETS, FROZEN)	250G-600G	Crisppanne

Vi anbefaler at store mengder/stykker mat, som stek og ovnsbakt fisk, får stå i 8 - 10 minutter. For mat som grønnsaker, wienerpølser og dampet fisk anbefaler vi en hviletid på 2 - 3 minutter.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

FORSYNINGSSPENNING (SUPPLY VOLTAGE)	230 V / 50 Hz
NOMINELL INNGANGSEFFEKT (RATED POWER INPUT)	2200 W
SIKRING (FUSE)	10 A (GB 13 A)
UTGANGSEFFEKT MIKROBØLGER (MW OUTPUT POWER)	1000 W
GRILL (GRILL)	1200 W
VARMLUFT (FORCED AIR)	1500 W
STRØMFORBRUK I VENTEMODUS (STANDBY POWER)	< 2 W
STRØMFORBRUK I AV-MODUS (OFF-MODE POWER)	< 1,0 W
UTVENDIGE MÅL (HxBxD) (OUTER DIMENSIONS (HxWxD))	377 x 487 x 538
INNVEDIGE MÅL (HxBxD) (INNER DIMENSIONS (HxWxD))	210 x 395 x 370

