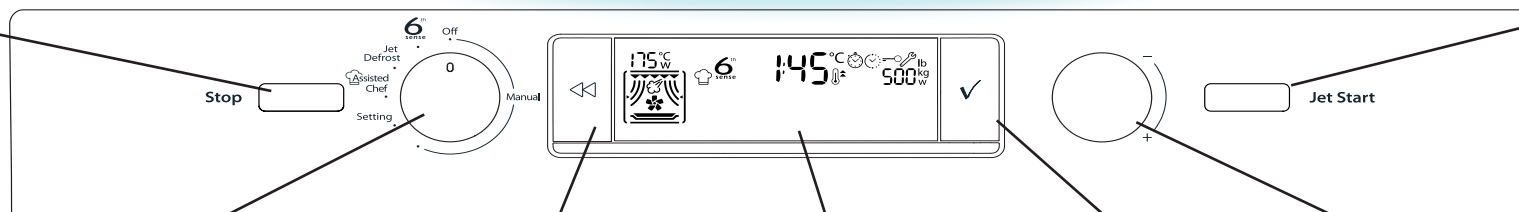


KONTROLLPANEL

TRYCK FÖR att stoppa eller återställa någon av ugnens funktioner.



SNABBSTARTKNAPP
Använd den för att starta tillagningsprocessen eller anropa snabbstartfunktionen.

FUNKTIONSRATT,

vrid för att välja:

- Av-läge
- Mikrovågsfunktion
- Grillfunktion
- Grill + Mikrovågsfunktion
- Krispfunktion
- Varmluftsfunktion
- Varmluftsfunktion + Mikrovågsfunktion

- Snabbuppvärmningsfunktion
- inställningsläge
- Assisterande kokkläge
- Snabbupptiningsfunktion
- 6th Sense tillagningsfunktion

BAKÅTKNAPP

Använd för att gå till föregående parameter/status.

DISPLAYN

innehåller en 24-timmars klocka och indikatorsymboler.

OK KNAPP

Använd för att bekräfta inställningen.

-/+ JUSTERINGSRATT

vrid för att välja:
Energivå mikrovågor
Tillagningstid
Vikt
Temperatur
Matklass

PAUSA ELLER STOPPA TILLAGNINGEN

AVBRYT TILLAGNINGEN SÅ HÄR:

Öppna ugnsluckan när du vill avbryta tillagningen för att kontrollera, vända eller röra om i maten. Inställda funktioner bibehålls i 10 minuter.

GÖR SÅ HÄR OM DU VILL FORTSÄTTA TILLAGNINGEN:

STÄNGER DU UGNSLUCKAN och trycker på startknappen EN GÅNG. Tillagningen fortsätter då från den punkt där programmet avbröts.

TRYCKER DU PÅ STARTKNAAPPEN TVÅ GÅNGER ökas tiden med 30 sekunder.

OM DU VILL AVSLUTA TILLAGNINGEN KAN DU

TA UT MATEN, stänga luckan och trycka in stoppknappen eller vrida funktionsvredet till läge av.

SUMMER

NÄR TIDEN GÅTT UT HÖRS EN LJUDSIGNAL. DEN UPPREPAS en gång i minuten i 10 minuter. Tryck på stoppknappen eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.

NOTERA: Om luckan öppnas och sedan stängs behålls de aktuella inställningarna endast i 60 sekunder efter avslutad tillagning.



TIMER

ANVÄND DENNA FUNKTION när du behöver en äggklocka för att kunna mäta tiden i olika situationer, t.ex. för att jäsa deg.

- 1 **VRID FUNKTIONSRATTEN** till läge standby
- 2 **TRYCK PÅ OK-KNAAPPEN.**
- 3 **VRID PÅ PLUS -/+ MINUSRATTEN** för att ställa in tiden som skall mätas.
- 4 **TRYCK PÅ OK- ELLER STARTKNAAPPEN** för att starta nedräkningen.

JET START (SNABBSTART)

ANVÄND DENNA FUNKTION för snabb uppvärmning av mat med hög vattenhalt såsom klara soppor, kaffe eller te.

TRYCK PÅ JET START FÖR ATT AUTOMATISKT STARTA med standardeffekt (750W) och tillagningstiden inställd på 30 sekunder. *Varje tryck ökar* tiden med 30 sekunder. Du kan också minska eller öka tiden genom att vrida på inställningsratten efter att funktionen har startat.

VÄLJA MIKROVÅGSEFFEKT

ENDAST MIKROVÅGOR	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
JET	UPPVÄRMNING av drycker, vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller gräddor bör ett lägre effektläge väljas.
750 W	TILLAGNING av fisk, grönsaker, kött, etc.
650 W	TILLAGNING AV RÄTTER som det inte går att röra i.
500 W	Försiktig tillagning av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och ägggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryrätter.
350 W	SJUDA stuvningar, smälta smör.
160 W	UPPTINING.
90 W	MJUKGÖRING av smör, ost och glass.



JET DEFROST (SNABBUPPTNING)

ANVÄND ENDAST DENNA FUNKTION FÖR upptining. Jet Defrost kan endast användas för mycket snabb upptining av fryst mat som tillhör kategorierna som listas här. Använd manuell upptining för andra livsmedel eller vikter som inte listas.

NOTERA

FÖR ATT UPPNÅ PERFEKT RESULTAT är det NÖDVÄNDIGT att:

- ~ Så noggrant som möjligt ange VIKTEN för det valda livsmedlet.
- ~ Vända på livsmedlet vid uppmaning.

MATKLASS		MÄNGD
1	KÖTT (MEAT)	100G - 2KG
2	FÄGEL (POULTRY)	100G - 3KG
3	FISK (FISH)	100G - 2KG
4	GRÖNSAKER (VEGETABLES)	100G - 2KG
5	BRÖD (BREAD)	100G - 2KG

GRILLNING

ANVÄND DENNA FUNKTION vid tillagning av:

- ~ Ostsmörgåsar och varma smörgåsar
- ~ Korvar
- ~ Grillspett
- ~ Pommes duchesse
- ~ Gratinerad av frukt



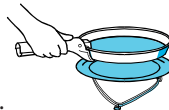
GRILL KOMBI

VAL AV EFFEKTNIVÅ	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
650 W	TILLAGNING av grönsaker och gratänger
350 - 500 W	TILLAGNING av kyckling och lasagne
160 - 350 W	TILLAGNING av fisk och frysta gratänger
160 W	TILLAGNING av kött
90 W	GRATINERING av frukt
0 W	BRYNING , enbart under tillagningen

KRISPNING

ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT värma och tillaga pizza och annan degbaserad mat. Kripfunktion är också lämplig för att steka bacon, ägg, korv, hamburgare, etc.

ANVÄND GRYLAPPAR ELLER det SÄRSKILDA KRISPHANDTAGET som medföljer för att ta bort Kripspannan.



FORCED AIR (VARMLUFT)

ANVÄND DENNA FUNKTION vid tillagning av:

- ~ Marängar
- ~ Bakverk
- ~ Kakor
- ~ Suffléer
- ~ Fågel
- ~ Stekt kött

FORCED AIR COMBI (VARMLUFT KOMBI)

ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT tillaga stekt kött, fågel och bakad potatis, frysta färdigrätter, kakor, bakverk, fisk och puddingar.

VAL AV EFFEKTNIVÅ	
EFFEKT	ANVÄNDNING:
350 W	TILLAGNING av fågel, bakad potatis, lasagne och fisk
160 W	TILLAGNING av stekar och fruktkakor
90 W	TILLAGNING av kakor och bakverk

SNABBUPPVÄRMNING

ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT värma den tomma ugnen.

STÄLL INGEN MAT i ugnen före eller under förvärmningen. Den kan brännas av den intensiva värmen. **FÖRVARMNING** görs alltid med tom ugn.

6TH SENSE KRISP (KRISPNING)

ANVÄND DENNA FUNKTION för att snabbt värma fryst mat till serveringstemperatur. Denna funktion används endast för att värma fryst, färdiglagad mat.

MATKLASS		MÄNGD
1	POMMES FRITES, FRYSTA (FRENCH FRIES, FROZEN)	250G - 600G
2	PIZZA MED TJOCK BOTTEN, FRYST (PAN PIZZA, FROZEN)	300G - 800G
3	PIZZA MED TUNN BOTTEN, FRYST (THIN PIZZA, FROZEN)	250G - 500G
4	BUFFALO WINGS, FRYSTA (BUFFALO WINGS, FROZEN)	250G - 600G

NÄR MATEN INTE FINNS MED PÅ NEDANSTÅENDE LISTA eller när matens vikt är lägre eller högre än den rekommenderade följer du anvisningarna som gäller den manuella Crispfunktionen.

6TH SENSE ÅNGKOKNING

ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR livsmedel såsom grönsaker, ris och pasta. Denna funktion är avsedd att användas med den medföljande ångkokaren. Om du använder någonting annat än ångkokaren gäller riktlinjerna nedan.

TÄCK ALLTID ÖVER MATEN MED ETT LOCK. Försäkra dig om att både käril och lock är mikrovågssäkra innan du använder dem. Om du inte har ett lämpligt lock till hands kan du istället lägga en tallrik över kärlet. Tallrikens botten skall vara vänd nedåt, precis som när du ställer den på ett bord.

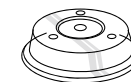
ANVÄND INTE plast- eller aluminiumomslag när maten täcks över.

6TH SENSE VÄRMNING

ANVÄND DENNA FUNKTION när tillagad mat som är antingen fryst, kylad eller rumstempererad värms upp.

NETTOVIKTEN får vara 250 - 600 g när denna funktion används.

ANVÄND ALLTID DET MEDFÖLJANDE locket för denna funktion förutom vid uppvärmning av kylda soppor då locket inte behövs! Om maten är förpackad på ett sådant sätt att locket inte kan användas, bör du göra 2-3 snitt i förpackningen så att det inte skapas övertryck under värmningen.





ASSISTERAD KOCK

MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	TILLBEHÖR
MEAT (KÖTT)	ROSTBIFF (ROAST BEEF)	800G-1,5KG	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	FLÄSKSTEK (ROAST PORK)	800G-1,5KG	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	LAMMSTEK (ROAST LAMB)	1KG-1,5KG	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	KALVSTEK (ROAST VEAL)	800G-1,5KG	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	REVBENSSPJÄLL (RIBS)	700G-1,2 KG	Krisppanna
	ENTRECOTE (ENTRECOTE)	2-4 ST.	Högt galler på glasskivan
	LAMMKOTLETTER (LAMB CUTLET)	2-6 ST.	Högt galler på glasskivan
	BRATWURST (BRATWURST)	200G-800G	Krisppanna
	VARMKORV, KOKT (HOT DOG, BOIL)	4-8 ST.	Ångkokarens underdel och lock
	HAMBURGARE, FRYSTA (HAMURGERS, FROZEN)	100G-500G	Krisppanna
	BACON (BACON)	50G-150G	Krisppanna
	KÖTTFÄRSLIMPA (MEAT LOAF)	4 - 8 PORTIONER	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	POULTRY (FÅGEL)	GRILLAD KYCKLING (ROAST CHICKEN)	800G-1,5KG
KYCKLINGFILÉER, ÅNGKOKTA (CHICKEN FILLETS, STEAM)		300G-800G	Ångkokare
KYCKLINGFILÉER, STEKTA (CHICKEN FILLETS, FRY)		300G-1KG	Krisppanna
KYCKLINGBITAR (CHICKEN PIECES)		400G-1,2 KG	Krisppanna
KONTROLLERA ATT KYCKLIGEN är klar genom att sticka in en tandpetare i den tjockaste delen. Köttsaften ska vara ofärgad. Förläng koktiden något om köttsaften är rödfärgad.			
FISH (FISK)	HEL FISK, UGNSSTEKT (WHOLE FISH, BAKED)	600G-1,2 KG	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	HEL FISK, UGNSSTEKT (WHOLE FISH, BOILED)	600G-1,2 KG	Mikrovågssäker form med lock. Använd ev. plastfolie som lock. Placera på glasplattan.
	FILÉER (FILLETS)	300G-800G	Ångkokare
	KOTLETTER, STEKTA (CUTLETS, FRY)	300G-800G	Krisppanna
	KOTLETTER, ÅNGKOKTA (CUTLETS, STEAM)	300G-800G	Ångkokare
	GRATÄNG, FRYST (GRATIN, FROZEN)	600G-1,2 KG	Mikrovågs- och ugnssäker kÄrl på glasplattan.
	PANERADE FILÉER, FRYSTA (FILLETS COATED, FROZEN)	200G-600G	Krisppanna

MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	TILLBEHÖR	
POTATOES (POTATIS)	POTATIS, KOKT (POTATOES, BOILED)	300G-1KG	Ångkokarens underdel och lock	
	POTATIS, BAKAD (POTATOES, BAKED)	200G-1KG	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplattan	
	GRATÄNG (GRATIN)	4 - 8 PORTIONER	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret	
	POMMES FRITES, FRYSTA (FRENCH FRIES, FROZEN)	300G-600G	Krisppanna	
	POTATISKLYFTOR (POTATO WEDGES)	300G-800G	Krisppanna	
	VEGETABLES (GRÖNSAKER)	GRÖNSAKER, FRYSTA (VEGETABLES, FROZEN)	300G-800G	Ångkokare
		MORÖTTER (CARROTS)	200G-500G	Ångkokare
GRÖNA BÖNOR (GREEN BEANS)		200G-500G	Ångkokarens underdel och lock	
BROCCOLI (BROCCOLI)		200G-500G	Ångkokare	
BLOMKÄL (CAULI FLOWER)		200G-500G	Ångkokare	
GRATÄNG, FRYST (GRATIN, FROZEN)		400G-800G	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplattan	
PAPRIKA, ÅNGKOKT (PEPPER, STEAM)		200G-500G	Ångkokare	
PAPRIKA, STEKT (PEPPER, FRY)		200G-500G	Krisppanna	
AUBERGINE (EGG PLANT)		300G-800G	Krisppanna	
SQUASH, ÅNGKOKT (SQUASH, STEAM)		200G-500G	Ångkokare	
MAJSKOLVAR (CORN ON COB)		300G-1KG	Ångkokare	
TOMATER (TOMATOES)		300G-800G	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret	
RICE (RIS)	RIS (RICE)	100-400ML	Ångkokarens underdel och lock	
	RISGRYNSGRÖT (RICE PORRIDGE)	2 - 4 PORTIONER	Ångkokarens underdel och lock	
	HAVREGRYNSGRÖT (OAT PORRIDGE)	1 - 2 PORTIONER	Mikrovågssäker tallrik eller skål utan lock	





ASSISTERAD KOCK

MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	TILLBEHÖR
PASTA	PASTA, KOKT (PASTA, BOILED)	1 - 4 PORTIONER	Ångkokarens underdel och lock
	LASAGNE (LASAGNE)	4 - 8 PORTIONER	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
	LASAGNE, FRYST (LASAGNE, FROZEN)	500 G-1,2 KG	Mikrovågs- och ugnssäker form på det låga gallret
PIZZA / PIE (PIZZA/PAJ)	PIZZA, HEMLAGAD (PIZZA HOME MADE)	1 SATS	Krisppanna
	PIZZA MED TUNN BOTTEN, FRYST (THIN PIZZA, FROZEN)	250G-500G	Krisppanna
	PIZZA MED TJOCK BOTTEN, FRYST (PAN PIZZA, FROZEN)	300G-800G	Krisppanna
	PIZZA, KYLD (PIZZA, CHILLED)	200G-500G	Krisppanna
	QUICHE LORRAINE (QUICHE LORRAINE)	1 SATS	Krisppanna
	QUICHE, FRYST (QUICHE, FROZEN)	200G-800G	Krisppanna
DESSERTS (DESSERTER)	HEMLAGAD FRUKTPAJ (FRUIT PIE HOME MADE)	1 SATS	Krisppanna
	FRUKTPAJ, FRYST (FRUIT PIE, FROZEN)	400G-800G	Krisppanna
	ÄPPLEN, UGNSBAKADE (APPLES, BAKED)	4-8 ST.	Mikrovågs- och ugnssäker form på glasplattan
	FRUKTKOMPOTT (FRUIT COMPOTE)	300-800ML	Ångkokare
	CRÈME BRÛLÉE (CRÈME BRÛLÉE)	2 - 6 PORTIONER	Mikrovågs- och ugnssäkra skålar på krisppannan
	SUFFLÉ (SOUFFLÉ)	2 - 6 PORTIONER	Ugnssäker form på det låga gallret
BREAD / CAKES (BRÖD / KAKOR)	HELA BRÖD (BREAD LOAF)	1-2 ST.	Bakplåt
	SMÅFRANSKA (ROLLS)	1 SATS	Bakplåt
	FRYSTA SMÅFRANSKOR (ROLLS, FROZEN)	1 SATS	Bakplåt
	FÖRBAKADE SMÅFRANSKA (PRE-BAKED ROLLS)	1 SATS	Bakplåt
	CROISSANTER, PÅ BURK (ROLLS, CANNED)	1 SATS	Bakplåt
	SCONES (SCONES)	1 SATS	Krisppanna
	SOCKERKAKA (SPONGE CAKE)	1 SATS	Mikrovågs- och ugnssäker kakform på det låga gallret
	MUFFINS (MUFFINS)	1 SATS	Bakplåt
	KAKOR (COOKIES)	1 SATS	Bakplåt
	MARÄNGER (MERINGUES)	1 SATS	Bakplåt

MATKATEGORI	MATKLASS	MÄNGD	TILLBEHÖR
SNACKS (MELLAN-MÅL)	POPCORN (POPCORN)	100G	
	NÖTTER, ROSTADE (ROASTED NUTS)	50G-200G	Krisppanna
	BUFFALO WINGS, FRYSTA (BUFFALO WINGS, FROZEN)	300G-600G	Krisppanna
	NUGGETS, FRYSTA (NUGGETS, FROZEN)	250G-600G	Krisppanna

NÄR STORA MÄNGDER/MATSTYCKEN som stekar och ugnsbakad fisk tillagas rekommenderas en städning på 8 - 10 minuter. Grönsaker, varmkorv och ångkokt fisk mår bra av en städning på 2 - 3 minuter.

TEKNISKA DATA

NÄTSPÄNNING (SUPPLY VOLTAGE)	230 V/50 Hz
EFFEKTFÖRBRUKNING (RATED POWER INPUT)	2200 W
SÄKRING (FUSE)	10 A
MIKROVÅGSEFFEKT (MW OUTPUT POWER)	1000 W
GRILL (GRILL)	1200 W
VARMLUFT (FORCED AIR)	1500 W
STANDBYEFFEKT (STANDBY POWER)	<2.0W
AV-LÄGE ENERGI (OFF-MODE POWER)	<1.0W
UTVÄNDIGA MÅTT (HxBxD) (OUTER DIMENSIONS (HxWxD))	377 x 487 x 538
INVÄNDIGA MÅTT (HxBxD) (INNER DIMENSIONS (HxWxD))	210 x 395 x 370

