

COMBI (KOMBI) (MICROWAVE + GRILL (MIKROBØLGE + GRILL))

•Denne funktion kombinerer mikrobølger og grillen, så du kan tilberede gratinerede mad på kortere tid. Tryk på Combi-knappen (Kombi): Skærmen viser nummer “1”, der står for funktionen Kombi (Mikrobølge + Grill). Tryk på Confirmation (Bekræft)-knappen, vælg derefter styrken i henhold til nedenstående tabel.

STYRKE	ANBEFALET BRUG:
650 W	Grønsager
500 W	Lasagne
350 W	Fjerkræ og fisk
160 W	Kød
90 W	Gratineret frugt

STOP TURNTABLE (SÅDAN STOPPES DREJETALLERKEN)

- Brug denne funktion, hvis du bruger større beholdere, der ikke kan dreje frit rundt i ovnen.
- Funktionen "Stop drejetallerkenen" virker kun på følgende tilberedningsfunktioner:
 - Forced Air (Varmluft)
 - Combi (Kombi) (Microwave + Forced Air (Mikrobølge og Varmluft))
- Denne funktion giver dig også mulighed for at indstille uret, ved at holde knappen nede i 3 sekunder.

COMBI (KOMBI) (MICROWAVE + FORCED AIR (MIKROBØLGE + VARMLUFT))

- Denne funktion kombinerer mikrobølge og varmluft, så du kan tilberede ovnbagte retter på kortere tid. Tryk på Combi-knappen (Kombi), og brug derefter drejeknappen og Confirmation-knappen (Bekræft) til, at vælge nummer "2" for funktionen Kombi (Mikrobølge + Varmluft). Vælg den rette temperatur, og tryk derefter på Confirmation-knappen (Bekræft) for at bekræfte. Vælg derefter styrken i henhold til tabellen.

STYRKE	ANBEFALET BRUG:
350 W	Fjerkræ, bagte kartofler, lasagne og fisk
160 W	Stegt kød og frugttærter
90 W	Kager

AUTO CLEAN (AUTOMATISK RENGØRING)

- Denne automatiske rengøring hjælper dig med at rengøre mikrobølgeovnen indeni, og med at fjerne ubehagelige lugte.
- Brugsanvisningen indeholder både brugsinstruktioner og brugstips.

CHEF MENU (KOKKENS MENU)

- Kokkens menu er en enkel og intuitiv, og har automatiske opskrifter, der giver et perfekt resultat hver gang.
- Brug denne menu til at forberede retterne, som findes på den sidste side i denne startvejledning. Tryk på Chef Menu (Kokkens menu)-knappen, vælg en opskrift og følg derefter vejledningerne på skærmen: Menuen indstiller automatisk tilberedningen, så du får de bedste resultater. Du kan finde en komplet beskrivelse af alle opskrifterne i brugsanvisningen.

SPECIAL MENU (SÆRLIG MENU)

- Specialmenuen er en praktisk knap, der indeholder forskellige funktioner, som hjælper tilberedningen. Med denne funktion kan du hæve dej, holde maden var, blødgøre og smelte smør, chokolade, ost, osv.

	METODE	MADKATEGORI
<i>P1</i>	Dough rising (Hævning af dej)	Dough rising (Hævning af dej)
<i>P2</i>	Keep Warm (Hold varm)	Keep Warm (Hold varm)
<i>P3</i>	Blødgør	Smør
<i>P4</i>	Blødgør	Is
<i>P5</i>	Blødgør	Smøreost
<i>P6</i>	Blødgør	Frossen juice
<i>P7</i>	Smeltning	Smør
<i>P8</i>	Smeltning	Chokoladestykker
<i>P9</i>	Smeltning	Ost
<i>P10</i>	Smeltning	Skumfidser

JET START

- Denne funktion bruges til hurtig opvarmning af madvarer med stort vandindhold, f.eks. klar suppe, kaffe eller te.
- Tryk på Jet Start-knappen for at starte Mikrobølgefunktionen på den maksimale styrke i 30 sekunder. For hvert ekstra tryk, øges tilberedningstiden med 30 sekunder. Du kan også ændre tiden, ved at dreje på drejeknappen, når ovnen er i gang.

DUAL STEAM (DOBBELT DAMPKOGNING)

- Denne funktion giver dig mulighed for, at lave sunde og naturlige retter ved brug af dampkogning.
- Brug denne funktion til at dampkoge mad, som f.eks. grøntsager og fisk.
- Denne funktionen har to trin.
- Det første trin, som hurtigt sætter vandet i kog. Tilberedningstiden beregnes af sensoren.
- Det andet trin, som automatisk tilpasser sig efter temperaturen, så maden ikke koger over.
- Tilberedningstiden skal angives manuelt. Sensoren i mikrobølgeovnen justere automatisk styrken.
- Anbefalede opskrifter, der bruger den dobbelte dampkoger kan findes i brugsanvisningen.

		1-GRØNTSAGER
<i>P1</i>		Kartofler
<i>P2</i>		Tomater
<i>P3</i>		Gulerødder
<i>P4</i>		Broccoli
<i>P5</i>		Kartofler
<i>P6</i>		Frosne grønsager

		2-KYLLING
<i>P1</i>		Kyllingefileter
<i>P2</i>		Kyllingelår
<i>P3</i>		Kyllingefileter

		3-KØD
<i>P1</i>		Oksekød
<i>P2</i>		Lammekød
<i>P3</i>		Entrecote
<i>P4</i>		Bacon

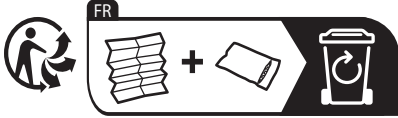
		4-FISK OG SKALDYR
<i>P1</i>		Fiskefileter
<i>P2</i>		Frosne panerede fileter
<i>P3</i>		Rejer
<i>P4</i>		Paneret rejer
<i>P5</i>		Fiskekoteletter
<i>P6</i>		Kammuslinger

		5-PIZZA/QUICHE
<i>P1</i>		Hjemmelavet pizza
<i>P2</i>		Quiche lorraine
<i>P3</i>		Pizza med tyk bund
<i>P4</i>		Pizza med tynd bund
<i>P5</i>		Frisk pizza

		6-PASTA/LASAGNE
<i>P1</i>		Frisk lasagne
<i>P2</i>		Frossen lasagne
<i>P3</i>		Pasta

		7-RIS/KORNSORTER
<i>P1</i>		Ris
<i>P2</i>		Spelt
<i>P3</i>		Quinoa

		8-DESSERTER/KAGER
<i>P1</i>		Hjemmelavet frugttærte
<i>P2</i>		Teboller
<i>P3</i>		Sprød kage
<i>P4</i>		Nødder
<i>P5</i>		Frugt
<i>P6</i>		Sandkage
<i>P7</i>		Muffins
<i>P8</i>		Kiks
<i>P9</i>		Marengs
<i>P10</i>		Yoghurt



TILBEHØR



Tallerken til ovne og mikrobølgeovne.



Bageplade og håndtag



Dampkoger (dampkoger med et enkelt lag)



Dampkoger (bund og låg)



Den nederste rist



Den øverste rist



Du kan finde en komplet beskrivelse af alle opskrifterne i Kokkens menu i brugsanvisningen.