

## BETJENINGSPANEL

## DIGITAL SKÆRM

Skærmen viser et 24-timers ur og indikatorsymboler.

## KOMBI-KNAP

Til at bruge kombi-ventilation/kombi-grill.

## CRISP-KNAP

Bruges til at vælge Manuel / Crisp med "6th Sense".

## GRILLKNAP

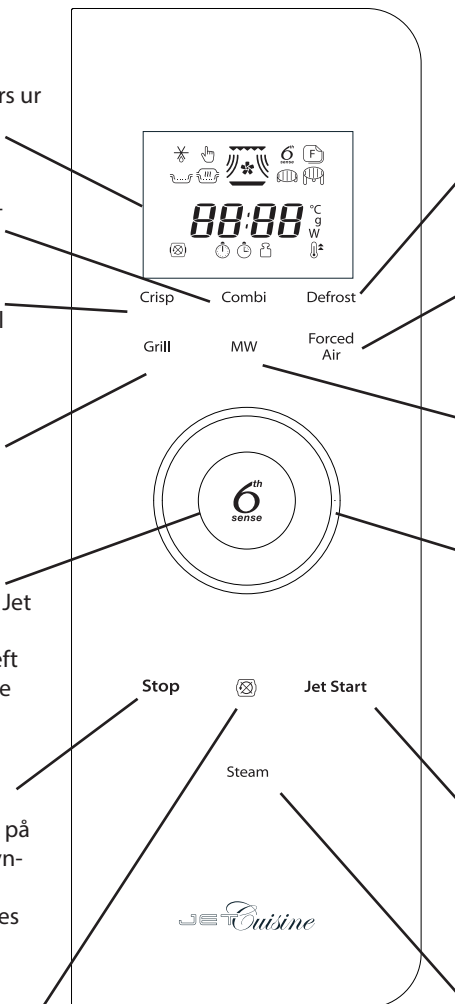
Bruges til at vælge "Manuel / Automatisk grill".

## DREJEKNAP

Apparatet er slukket: Start Jet Start-funktionen.  
Apparatet er tændt: Bekræft madlavningsindstillingerne og start herefter ovnen.

## STOPKNAP

Tænder for apparatet: Tryk på for stoppe eller nulstille ovnfunktionerne.  
Apparatet er slukket: Holdes nede for at indstille uret.



## STOP-DREJESKIVE-KNAP

Bruges til at stoppe drejeskiven. Denne funktion kan kun bruges, når maden varmes med mikrobølger og når kombi-funktionen bruges. Knappen virker ikke på de andre funktioner.

## OPTØNINGSKNAP

Bruges til at vælge "Manuel / Optøning med 6th Sense".

## VARMLUFT--KNAP

Bruges til at vælge "Manuel / Automatisk varmluft".

## MW-KNAP

Bruges til at vælge "Manuel / Automatisk mikrobølger".

## INDSTILLINGSKNAP

I henhold til de forskellige funktioner, drejes denne, knap for at vælge:  
Mikrobølgeeffektniveauet  
Tilberedningstid  
Vægt  
Temperatur  
Madklasse

## JET START-KNAP

Apparatet er slukket: Start Jet Start-funktionen.  
Apparatet er tændt: Bekræft madlavningsindstillingerne og start herefter ovnen.

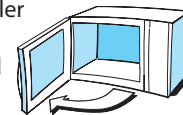
## DAMPKNAP

Bruges til at vælge 6th Sense dampfunktionerne.

## SÅDAN SÆTTES OPVARMNINGEN PÅ PAUSE OG STOPPES

## SÅDAN SÆTTES MADLAVNINGEN PÅ PAUSE:

Hvis du skal kontrollere, drej eller røre rundt i maden, kan madlavningen sættes på pause ved at åbne for lågen. Indstillingerne opretholdes i 10 minutter.



## SÅDAN FORTSÆTTES MADLAVNINGEN:

Luk lågen og tryk en gang på DREJEKNAPPEN eller Start-knappen. Madlavningen fortsætter fra hvor den blev stoppet.

Hvis drejeknappen eller Jet Start-knappen TRYKES TO GANGE, forøges tilberedningstiden med 30 sekunder.

## HVIS DU IKKE ØNSKER AT FORTSÆTTE MADLAVNINGEN:

Tag maden ud, luk lågen og tryk på STOP-knappen.

**BEMÆRK:** Når madlavningen er færdig, fortsætter ventilatoren og drejeskiven og lampen forbliver tændt, indtil du trykker på STOP-knappen.

**OVNEN SIGER EN BIPLYD** én gang i minuttet i 10 minutter, når madlavningen er færdig. Tryk på STOP-knappen eller åbn lågen for at stoppe biplyden.



## MIKROBØLGER

## - MANUEL TILSTAND

KUN MIKROBØLGER	
EFFEKT	FORSLAG TIL BRUG:
JET (950 W)	<b>GENOPVARMNING</b> af drikkevarer, vand, klar suppe, kaffe, te eller andre fødevarer med et højt vandindhold. Hvis maden indeholder æg eller fløde, skal du vælge en lavere effekt.
750 W	<b>OPVARMNING</b> af fisk, kød, grøntsager osv.
650 W	<b>OPVARMNING AF</b> retter, der ikke kan røres rundt i.
500 W	<b>MERE FORSIGTIG MADLAVNING</b> , såsom saucer med et højt proteinindhold, oste- og æggeretter og til at færdigkoge gryderetter med.
350 W	<b>SMÅKOGNING AF</b> gryderetter, smelte smør.
160 W	<b>OPTØNING.</b>
90 W	<b>OPBLØDNING</b> af smør, ost og is.

## - AUTOMATIKFUNKTION

	MADKLASSE	MÆNGDE
1	BAGTE KARTOFFLER	200G - 1KG
2	DRIKKEVARER	150G - 600G
3	KØD, FROSSEN	200G - 500G
4	PASTA, FROSSEN	250G - 550G
5	POPCORN	100G
6	RIS, FROSSEN	300G - 650G
7	SUPPE, FROSSEN	250G - 1KG
8	GRØNTSAGER, PÅ DÅSE	200G - 600G
9	GRØNTSAGER, FRISKE	200G - 800G
10	GRØNTSAGER, FROSNE	150G - 600G



## OPTØNING

### MANUEL TILSTAND

BRUG DENNE FUNKTION til manuel optøning af madvarer, såsom kød, fjerkræ, fisk, grøntsager.

### "6TH SENSE" TILSTAND

BRUG DENNE FUNKTION til automatisk optøning af madvarer, såsom kød, fjerkræ, fisk, grøntsager.

MADKLASSE		MÆNGDE
1	FISK	100G - 1,5KG
2	KØD	100G - 2KG
3	FJERKRÆ	100G - 2,5KG
4	GRØNTSAGER	100G - 1,5KG



## GRILL

### MANUEL TILSTAND

BRUG DENNE FUNKTION under opvarmningen:

- Ostesandwich & varm sandwich
- Pølser
- Grillspyd
- Pommes Duchesse
- Gratinerings af frugt

### AUTOMATIKFUNKTION

BRUG DENNE FUNKTION TIL riste brød, croque monsieur og pølser.

MADKLASSE		MÆNGDE
1	CROQUE MONSIEUR	60-120G
2	PØLSER	100-400G
3	RISTET BRØD	40-80G



## KOMBI



TRYK PÅ KOMBI-KNAPPEN for at vælge enten kombigrill eller kombi-ventilatorfunktioner.

### KOMBI-GRILL

BRUG DENNE FUNKTION TIL at varme mad, der er tyk i størrelsen, men kræver brunings på overfladen, såsom gratiner, lasagne, fjerkræ og bagte kartofler.

SÅDAN VÆLGES EFFEKTEN	
EFFEKT	FORSLAG TIL BRUG:
650 W	OPVARMNING AF grøntsagsgratiner & gratiner
350 - 500 W	OPVARMNING AF fjerkræ & lasagne
160 - 350 W	OPVARMNING AF fisk og frosne gratiner
160 W	OPVARMNING AF kød
90 W	GRATINERING af frugt
0 W	BRUNING, kun under opvarmning

### KOMBI-VENTILATOR

BRUG DENNE FUNKTION TIL AT varme tykkere madvarer, som skal brunes på overfladen, såsom stegt kød, fjerkræ, bagte kartofler, frosne færdigretter, kager, wienerbrød, fisk og budding.

SÅDAN VÆLGES EFFEKTEN	
EFFEKT	FORSLAG TIL BRUG:
350 W	OPVARMNING AF fjerkræ, bagte kartofler, lasagne og fisk
160 W	OPVARMNING AF stegt kød og frugt-kager
90 W	OPVARMNING AF kager og budding



## VARMLUFT

### MANUEL TILSTAND

BRUG DENNE FUNKTION under opvarmningen:

- Meringues
- Budding
- Kager
- Soufflés
- Fjerkræ
- Stegt kød

### AUTOMATIKFUNKTION

BRUG DENNE FUNKTION til at bage kagebladinger, kiks, muffins og rundstykker.

LÆG ALTID MADEN på den nedre rist.

MADKLASSE		MÆNGDE
1	KAGEBLANDING	400-800G
2	SMÅKAGER	600G
3	MUFFINS	600G
4	FROSNE RUNDSTYKKER	300G
5	FORBAGTE RUNDSTYKKER	300G



## DAMP

DAMP er en "6th Sense" funktion.

BRUG DENNE FUNKTION TIL madvarer såsom grøntsager og fisk. Denne funktion skal altid bruges med det medfølgende dampredskab.

MADKLASSE		MÆNGDE
1	FISKEFILETER	150-500G
2	GRØNTSAGER	150-500G
3	FROSNE GRØNTSAGER	150-500G
4	KARTOFLER/RODFRUGTER	150-500G



## CRISP

### MANUEL TILSTAND

BRUG DENNE FUNKTION til at genopvarme og varme pizzaer og andre dejrelaterede madvarer. Den er også godt til stegning af bacon, æg, pølser og hamburgere osv.

BRUG GRYDELAPPER eller DET MEDFØLGENDE HÅNDTAG TIL crisppanden til at fjerne den varme crisppande fra ovnen.

### "6TH SENSE" TILSTAND

BRUG DENNE FUNKTION til at varme forskellige typer frosne madvarer.

OVNEN VÆLGER automatisk madlavningsmetoden, tilberedningstiden og effekten.

MADKLASSE		MÆNGDE
1	KYLLINGENUGGETS VINGER	250-500G
2	CORDON BLEU	1 - 4 STYKKER
3	FISKEPINDE	250-500G
4	POMMES FRITES	250-500G
5	PIZZA PAN-STIL	300-750G
6	PIZZA TYND	250-750G
7	QUICHE	250-600G
8	OPTØNING AF BRØD (RUNDSTYKKER, BAGUETTE)	50-650G

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

FORSYNINGSPÆNDING	230 V/50 Hz
NOMINEL INDGANGSEFFEKT	2100 W
SIKRING	10 A (UK 13 A)
MW UDGANGSEFFEKT	950 W
GRILL	1050 W
TVUNGET LUFT	1350 W
UDVENDIGE MÅL (H x B x D)	333 X 548 x 525
INDVENDIGE MÅL (H x B x D)	225 X 353 x 340