

Tast

1. Display
2. Tænd/sluk
3. Ovnfunktioner eller Hjælp til tilberedning
4. Mikrobølgeovnfunktion
5. Ovnthermostat
6. Menu-valg
7. OK-tast - bekræfter valget
8. Hjem-tast - åbner hovedmenuen
9. Tid og ekstrafunktioner
10. Minutur

Tænd/sluk

Tryk én gang - tænder for apparatet.

Ovnfunktioner Hjælp til tilberedning

Tryk én eller to gange - aktiverer en varmfunktion eller hjælp til tilberedningsfunktion. Tryk og hold nede i 3 sekunder - tænder eller slukker for ovnpæren.

Hurtig opvarmning

Tryk én gang - kontrollerer temperaturen, når apparatet er i drift. Tryk og hold nede i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere lynopvarmningsfunktionen.

Mikrobølgeovnfunktion

Tryk én gang - aktiverer mikrobølgeovnsfunktionen. Du kan også indstille den, efter du har deaktiveret apparatet.

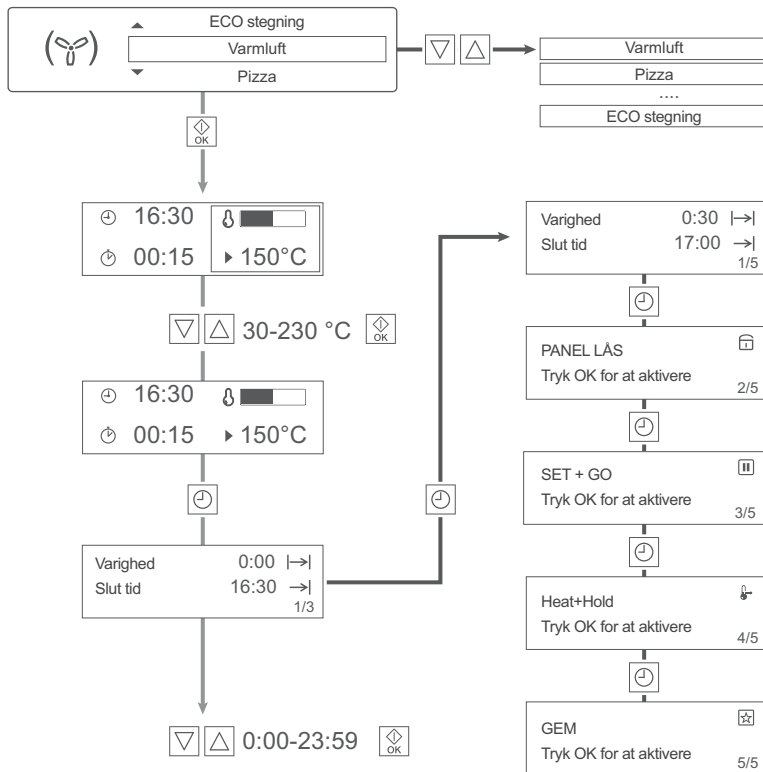
OK/Hurtig start af mikrobølgeovn

Tryk én gang - aktiverer funktionen til hurtig start af mikrobølgeovn. Hvis du trykker på den, mens mikrobølgeovnen er i gang, øges tiden med 30 sek.

Hjem-tast

Tryk én gang - går ét niveau tilbage i menuen. Tryk og hold nede i 3 sekunder for at åbne hovedmenuen.

Tryk én gang



Ovnfunktioner

- Varmluft
- Pizza
- Lavtemperaturstegning
- Over- undervarme
- Frosne madvarer
- Turbogrill
- Stor grill
- Lille grill
- Hold varm
- Optøning
- Undervarme
- Hævning af dej
- Brød
- Gratiner
- Henkogning
- Tørring
- Tallerkenvarmer
- ECO stegning



Hjælp til tilberedning



Tryk to gange

☂
Desseter
Optøning
Tilberedning/Smelting



Optøning
Tilberedning/Smelting
.....
Desseter



Optøning af fisk
Optøning af fjerkræ
.....
Optøning af brød



☂
Tilbage
Optøning af fisk
Optøning af fjerkræ



⊕ 16:30 ⊖ [Progress bar]
⌚ 01:45 ⚖ 1.0 kg

▽ ▲ 1-3 kg OK

⊕ 16:30 ⊖ [Progress bar]
⌚ 01:45 ⚖ 1.0 kg



Varighed 3:00 |→|
Slut tid 19:30 →|
1/5

▽ ▲ 0:00-23:59 OK

PANEL LÅS
Tryk OK for at aktivere 2/5



SET + GO
Tryk OK for at aktivere 3/5



Heat+Hold
Tryk OK for at aktivere 4/5



GEM
Tryk OK for at aktivere 5/5



Optøning

Optøning af fisk
Optøning af fjerkræ
Optøning af kød
Optøning af brød

Tilberedning/Smeltning

Friske grøntsager
Frosne grøntsager
Braiserede løg
Bagte kartofler
Ris
Smelte chokolade
Smelte smør

Svinekød/Kalvekød

Nakkesteg af svinekød
Kalvesteg
Ossobuco
Kalveskank
Farsbrød med krydderurter
Rullesteg

Oksekød/Vildt/Lam

Braiseret kød
Vildtsteg
Kanin
Kaninragout
Vildsvin
Lammesteg
Lammekølle

Fjerkræ

Kylling, hel
Hel kalkun
Kyllingelår
Coq au vin
Kyllingevinger
Kylling, halveret
Kylling med fyld
And a la orange
And, hel
Gås, hel
Hel kalkun

Fisk

Cremeret fiskefilet
Dampet fisk
Gryderet med søtunge
Gratineret fisk
Fiskefilet, frosne

Kage

Sød tærte
Citronkage
Gulerodskage
Gærkrans
Gærkrans
Brownies
Muffins
Lagkagebunde
Savarin kage
Toscatærte

Sandkage
Bagt æblekage
Mandelkage
Æble strudel, frosen
Kvargkage
Engelsk frugtkage
Frugttærte

Pizza/Tærter/Brød

Pizza
Deep pan pizza, frosen
Pizza, kold
Pizza, frosen
Pizza snacks, frosne
Løgtærte
Quiche Lorraine
Ostetærte, buttede
Ostetærte, mørdej
Pirogger
Franskbrød
Bondebrød
Fletbrød
Brød/Småt gærbrød
Småt gærbrød, frosen

Sammenkogte retter/Gratin

Fyldte svampe
Fyldte tomater
Kartoffel/squashgratin
Ostegratin
Gryderet med porre
Fyldte cannelloni

Kartoffelgratin
Grøntsags-spaetzle
Pastagratin
Sammenkogt ret
Lasagne
Lasagne/Cannelloni, frosen
Moussaka
Shepherds pie
Pommes Frites
Brasede kartofler
Grønsager/Kroketter

Dessurter

Abrikoscreme
Ferskner med Amaretto