

Marche/Arrêt

Appuyez une fois pour allumer l'appareil.

Modes de cuisson Cuisson assistée

Appuyez une ou deux fois pour activer un mode de cuisson ou une fonction de cuisine assistée. Appuyez pendant 3 secondes pour activer ou désactiver l'éclairage du four.

Préchauffage rapide

Appuyez une fois pour vérifier la température lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Appuyez pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction de préchauffage rapide.

Fonction micro-ondes

Appuyez une fois pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez également l'utiliser après avoir éteint l'appareil.

OK/Départ rapide micro-ondes

Appuyez une fois pour activer la fonction Départ rapide micro-ondes. Si vous appuyez sur cette touche lorsque le microondes est en cours de fonctionnement, la durée est augmentée de 30 secondes.

Touche Accueil

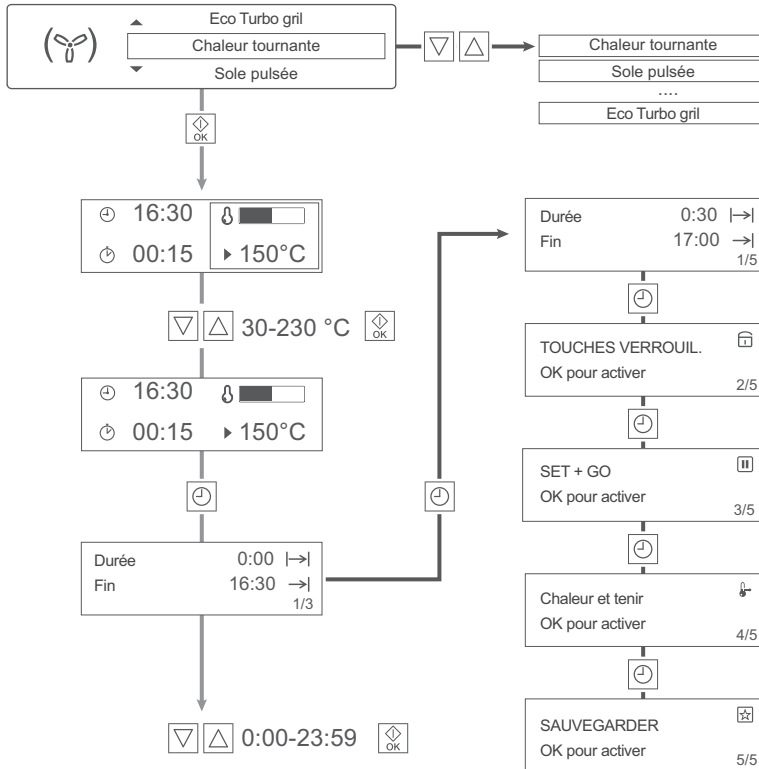
Appuyez une fois pour revenir un menu en arrière. Appuyez dessus pendant 3 secondes pour afficher le menu principal.

Touche sensitive


















1. Affichage
2. Marche/Arrêt
3. Modes de cuisson ou Cuisson assistée
4. Fonction micro-ondes
5. Sélection de la température
6. Navigation
7. Touche OK - confirme la sélection
8. Touche accueil - ouvre le menu principal
9. Heure et fonctions supplémentaires
10. Minuteur

☐ Modes de cuisson

ⓘ ☐ Appuyez une fois



Modes de cuisson


-  Chaleur tournante
-  Sole pulsée
-  Cuisson basse température
-  Convection naturelle
-  Plats surgelés
-  Turbo grill
-  Gril fort
-  Gril
-  Maintien au chaud
-  Décongélation
-  Sole
-  Levée de Pâte/Pain
-  Pain
-  Gratin
-  Stérilisation
-  Déshydratation
-  Chauffe-plats
-  Eco Turbo grill



Cuisson assistée



Appuyez deux fois


 Desserts
 Décongélation
 Cuisson/Fonte



Décongélation
 Cuisson/Fonte


 Desserts




Décongeler du poisson
 Décongeler de la volaille

 Décongeler du pain






 Retour
 Décongeler du poisson
 Décongeler de la volaille



16:30 
 01:45  1.0 kg

 1-3 kg 

16:30 
 01:45  1.0 kg



Durée 3:00 |→|
 Fin 19:30 →|
 1/5


 0:00-23:59 

TOUCHES VERROUIL. 
 OK pour activer 2/5



SET + GO 
 OK pour activer 3/5



Chaleur et tenir 
 OK pour activer 4/5



SAUVEGARDER 
 OK pour activer 5/5



Décongélation

Décongeler du poisson
Décongeler de la volaille
Décongeler de la viande
Décongeler du pain

Cuisson/Fonte

Légumes frais
Légumes surgelés
Braisier des oignons
P. de t. en robe des champs
Riz
Faire fondre du chocolat
Faire fondre du beurre

Viande blanche

Rôti de porc
Rôti de veau
Ossobuco
Jarret de veau
Pâté de viande aux herbes
Porc aux pruneaux

Boeuf/Gibier/Agneau

Viande braisée
Rôti de gibier
Lapin
Lapin à la moutarde
Sanglier
Rôti d'agneau
Gigot d'agneau

Volaille

Poulet entier
Dinde entière
Cuisses de poulet
Coq au vin
Ailes de poulet
Poulet, 2 moitiés
Paupiettes de poulet
Canard à l'orange
Canard entier
Oie entière
Dinde entière

Poisson

Filet de poiss. sauce crème
Saumon à la vapeur
Rouleaux de limande
Filets de poisson
Filets de poisson surgelés

Gâteaux

Tarte aux pommes
Gâteau au citron
Gâteau aux carottes
Tresse briochée
Kouglof
Brownies
Madeleines, muffins
Biscuits/Gâteaux secs
Gâteau Savarin
Crumble

Biscuits Suédois
Galette aux pommes
Gâteau aux amandes
Tourte aux fruits surgelés
Gâteau au fromage
Cake aux fruits
Tarte aux fruits

Pizza/Tarte/Pain

Pizza
Pizza épaisse surgelées
Pizza fraîche
Pizza surgelée
Parts de pizza surgelées
Tarte à l'oignon
Quiche lorraine
Tarte au fromage
Feuilleté au fromage
Raviolis russes
Pain blanc
Pain de campagne
Tresse au beurre
Pain & Petits pains
Pain & Petits pains surgelés

Ragoût/Gratins

Champignons farcis
Tomates farcies
Gratin p. de t. + courgettes
Gratin au fromage
Ragoût de poireaux
Cannelloni farcis

Gratin de pommes de terre
Spätzle aux légumes
Gratin de pâtes
Ragoût de bœuf
Lasagnes
Lasagnes surgelées
Moussaka
Viande en croûte
Frites
Galettes de pommes de t.
Potatoes/Pomme quartier

Desserts

Crème à l'abricot
Pêches à l'amaretto