

## FORNI DA 60 E DA 90 MULTISETTE, MULTIFUNZIONE E MULTIPROGRAM

### FUNZIONI DI COTTURA MANUALE

#### Cottura tradizionale



Resistenza superiore + resistenza inferiore.  
Per qualsiasi tipo di pietanza e in particolare per torte lievitate, pizze, arrosti e sformati.

#### Cottura finale/riscaldamento pietanze



Resistenza inferiore.  
Cottura finale biscotti, crostate e torte salate.  
Riscaldamento pietanze.

#### Rosolatura



Resistenza superiore.  
Doratura superficiale delle pietanze, tra cui lasagne, sformati di pasta o verdure.

#### Grill tradizionale



Resistenza superiore centrale.  
Carni di medio/piccolo spessore e tostatura pane.

#### Grill e girarrosto (2 livelli di funzionamento)



Resistenza superiore centrale + girarrosto.  
E' indicata per la cottura di carni allo spiedo.

#### Grill ventilato



Resistenza superiore centrale + ventola.  
Carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.

#### Grill ventilato e girarrosto (2 livelli di funzionamento)



Resistenza superiore centrale + ventola + girarrosto.  
E' indicata per la cottura di carni allo spiedo, particolarmente voluminose.

#### Cottura intensiva



Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola.  
Cotture rapide e uniformi. Anche per biscotti e pasticceria.

#### Pane/pizza e attivazione rapida o preriscaldamento



Resistenza circolare + resistenza inferiore + ventola.  
Cottura combinata, più rapida, riscaldamento del forno in pochi minuti. Ideale anche per la cottura di pane e pizza.

#### Cottura ventilata multilivello



Resistenza circolare + ventola.  
Cottura di pietanze tra loro simili o diverse disposte su ripiani fino a tre livelli.

#### Scongelamento rapido



L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

#### Mantenimento calore cibi



Mantiene una temperatura costante di 80°C.  
E' disponibile nei forni VELVET e multiprogram Touch Control.