

FUNZIONI

Permettono di selezionare la funzione e il tempo, oppure la tipologia di alimento.

Scongelamento



L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Scongelamento rapido



Consigliato per cibi oltre i 500 grammi. Si imposta il livello ed il peso. Primo livello di funzionamento per carni, pesce, verdure e bevande; secondo livello per pane, panini e pasta.

Cottura a fuoco lento



Per cuocere pesci e pollame e portare a termine le preparazioni già iniziate con la funzione cottura.

Riscaldamento



Permette di portare rapidamente i cibi alla temperatura desiderata.

Cottura



Per cuocere velocemente gli alimenti.

Grill a fuoco lento



Per gratinare e rosolare piatti delicati.

Grill a fuoco vivo



Per grigliare carne e pesce.

Microonde + grill



Le microonde consentono di avere una cottura rapida e uniforme. La combinazione con il grill permette di grigliare e dorare i cibi. Ideale per gratinare e rosolare pietanze di poco spessore con l'aiuto dell'apposita griglia rialzata removibile.

Craquine



Permette di cuocere rapidamente ottenendo pietanze croccanti, gustose e dorate, come in un forno tradizionale; da utilizzare assieme al piatto craquines.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICA

Dopo aver selezionato la tipologia di alimento, il peso e la funzione (scongelamento, riscaldamento, cottura, grill e microonde) il forno calcola automaticamente la cottura.

Liquidi



Pesce



Maiale/Vitello/Tacchino



Cibi pronti freschi



Manzo/Agnello



Verdure



Pollame



Cibi pronti surgelati

