

Tasto sensore

1. Display
2. Acceso/Spento
3. Funzioni cottura o Cottura guidata
4. Favoriti
5. Selezione temperatura
6. Navigazione
7. Sensore OK: conferma la selezione
8. Tasto Home; apre il menu principale
9. Tempo e funzioni supplementari
10. Contaminuti

Funzioni cottura Cottura guidata

Premere una o due volte - attiva una funzione cottura o una funzione Cottura guidata. Premere e tenere premuto per 3 secondi - attiva o disattiva la lampadina del forno.

Favoriti

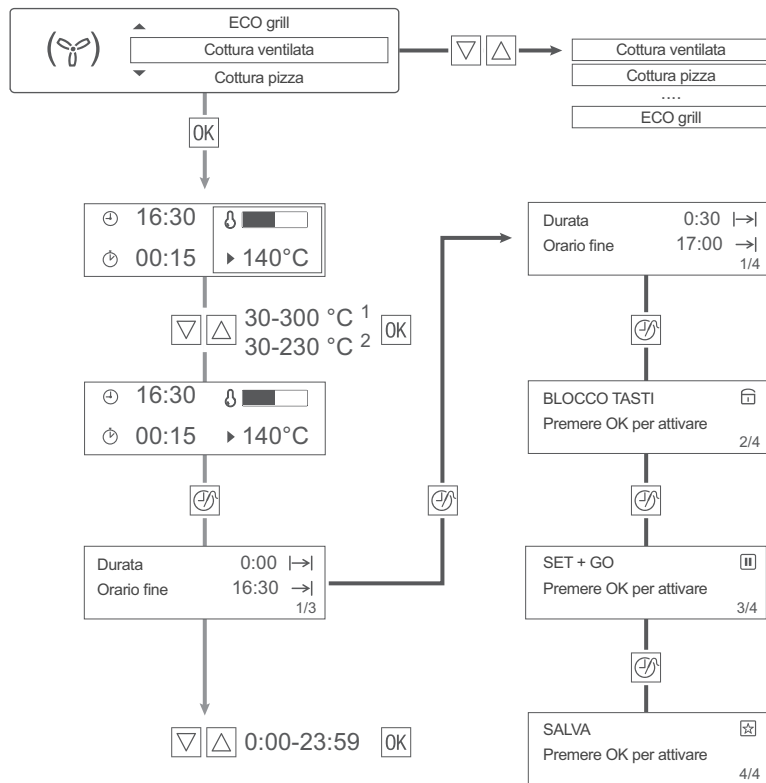
Premere una volta sola: apre il menu Favoriti. Premere e tenere premuto per 3 secondi - salva la funzione attiva nel menu Favoriti.

riscaldamento rapido

Premere e tenere premuto per 3 secondi: accende e spegne la funzione Riscaldamento rapido.

Funzioni cottura

Premere una volta



¹ Solamente forni senza vapore

² Solamente forni con vapore

Forno

- Cottura ventilata
- Cottura pizza
- Cottura ventilata delicata
- Cottura tradizionale
- cibi congelati
- Doppio grill ventilato
- Grill rapido
- Grill
- Cottura ecoventilata
- Scaldavivande
- Scongelamento
- Cottura finale
- Lievitazione pasta
- Pane
- Gratinato
- Marmellate/Conserve
- Asciugatura
- Scaldapiatti
- ECO grill

Forno A Vapore

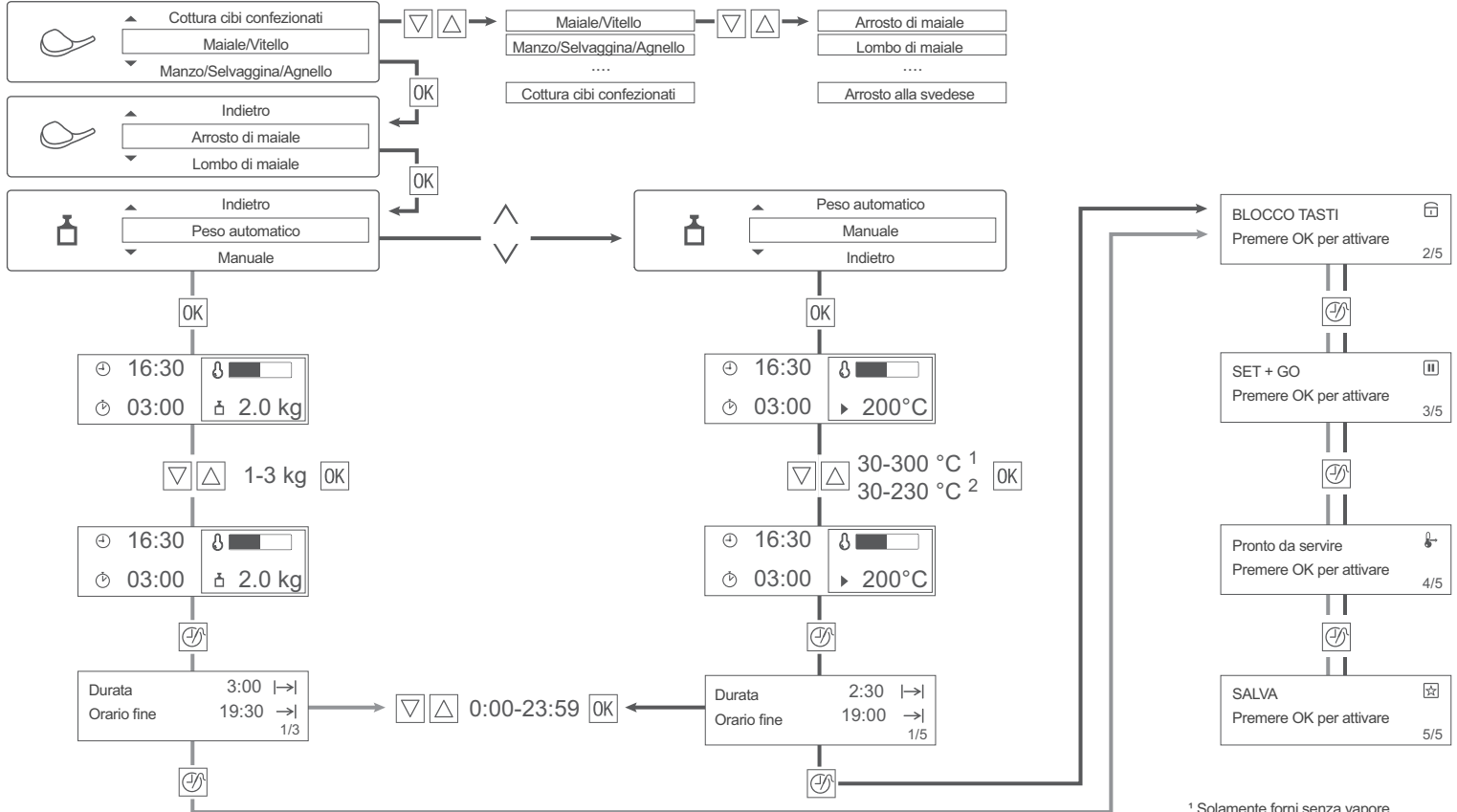
- Cottura solo vapore
- Cottura a vapore 50%
- Cottura a vapore 25%
- ECO vapore
- Cottura ecoventilata
- Cottura ventilata
- Cottura pizza
- Cottura ventilata delicata
- Cottura tradizionale
- cibi congelati
- Doppio grill ventilato
- Grill rapido
- Grill
- Scaldavivande
- Scongelamento
- Cottura finale
- Lievitazione pasta
- Pane
- Gratinato
- Marmellate/Conserve
- Asciugatura
- Scaldapiatti
- Rigenera a vapore
- ECO grill



Cottura guidata



Premere due volte



¹ Solamente forni senza vapore

² Solamente forni con vapore



Cottura guidata

Maiale/Vitello

Arrosto di maiale
Lombo di maiale
Stinco di maiale
Spalla di maiale
Arrosto di vitello
Stinco di Vitello
Ossobuco
Petto di vitello ripieno
Polpettone
Arrosto alla svedese ¹

Manzo/Selvaggina/ Agnello

Roastbeef
Manzo alla scandinava
Brasato
Manzo marinato
Lombo di selvaggina
Arrosto di selvaggina
Coniglio
Coniglio alla senape
Cinghiale
Arrosto di agnello
Coscia agnello, cott. media
Cosciotto di agnello

Pollame

Pollo intero
Tacchino intero
Anatra intera
Oca intera
Cosce di pollo

Cosce di pollo
Galletto al vino
Anatra all arancia arrosto
Pollo ripieno
Petto di pollo ripieno ²

Pesce

Pesce intero fino ad 1 KG
Filetto di pesce
Baccalà
Pesce in crosta di sale
Calamari ripieni
Pesce al vapore
Stufato di pesce
Pesce al vapore (Trota) ²

Torta

Torta al limone
Torta svedese
Biscotti
Torta al formaggio
Torta alla frutta
Torta Streusel
Briosches
Pan briosches
Ciambella
Torta Savarin
Brownies
Muffins
Crostata dolce
Torta alle carote
Torta alle mandorle
Crostata di frutta
Focaccia alle mele ¹

Dessert ²

Flan al caramello
Pudding al coccio
Torta al caffè
Crostata di ciliegie
Arancini alla frutta

Pizza/Pasticcio/Pane

Pizza
Crostata di cipolle
Quiche Lorraine
Flan al formaggio
Crostata al formaggio
Torta di formaggio
Pane bianco
Pane integrale
Pierogi

Sformati/Gratinati

Lasagne
Cannelloni
Patate gratinate
Moussaka
Pasta gratinata
Verdure gratinate
Spezzatino
Sformato vegetariano
Gnocco alla Franconia ¹

Contorni ²

Verdure alla mediterranea
Verdure
Pomodori pelati
Patate al cartoccio
Patate bollite
Fagottini salati
Riso
Crema pasticcera cotta

Vapore combinato ²

Menù vapore 1
Menù vapore 2
Menù vapore 3

Cottura cibi confezionati

Pizza surgelata
Pizza Americana surgelata
Pizza fredda
Pizzette surgelate
Patatine fritte
Croquette
Sformato di patate
Pane/Panini
Pane/Panini surgelati
Strudel di mele surgelato
Filetto di pesce surgelato
Ali di pollo
Lasagne/Cannelloni surgelati

¹ Solamente forni senza vapore

² Solamente forni con vapore