



ACCESSORI

Griglia - Piastra dolci

COME FAR FUNZIONARE IL FORNO

Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende. Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata. A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione "0".

CONTAMINUTI

Il contaminuti permette l'impostazione di un tempo da 1 a 60 minuti. Per impostare il contaminuti consigliamo di ruotare di un giro completo la manopola in senso orario e di riportarlo sul tempo di desiderato. Allo scadere del tempo impostato verrà emesso un segnale acustico.

- I. Pannello comandi
 - I.1. Manopola selezione funzioni
 - I.2. Manopola contaminuti
 - I.3. Manopola termostato
 - I.4. Spia rossa termostato
2. Ventola di raffreddamento (non visibile)
3. Resistenza superiore
4. Resistenza Grill
5. Lampada posteriore
6. Ventola
7. Resistenza inferiore (non visibile)
8. Porta fredda del forno

Tabella Funzioni Forno

Funzione	Descrizione Funzione
0 FORNO SPENTO	-
LAMPADA	<ul style="list-style-type: none"> Accensione della lampada interna al forno.
STATICO	<ul style="list-style-type: none"> Per cuocere carne, pesce e pollame su un ripiano. Preriscaldare il forno alla temperatura di cottura desiderata e introdurre gli alimenti nel forno, non appena la spia rossa del termostato si spegne. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo ripiano.
VENTILATO	<ul style="list-style-type: none"> Per cuocere su max. 2 ripiani. Se necessario, si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Non è necessario preriscaldare il forno (eccetto per pizze e focacce).
GRILL	<ul style="list-style-type: none"> Per grigliare costate, spiedini, salsicce, gratinare verdure e per dorare il pane. Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne versare un po' di acqua nella leccarda (posta sul primo ripiano) per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.
TURBOGRILL	<ul style="list-style-type: none"> Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne versare un po' di acqua nella leccarda posta sul primo ripiano per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura.
SCONGELAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> Per scongelare gli alimenti a temperatura ambiente. Lasciare l'alimento nella confezione per impedire l'essiccazione.

ALIMENTI	Funzione	Ripiano dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di cottura min.
Agnello/vitello/manzo/maiale		2	190-210	90-110
Pollo/coniglio/anatra		2	190-200	65-85
Tacchino/oca		2	190-200	140-180
Pesce		2	180-200	50-60
Pomodori e peperoni ripieni/patate arrosto		2	180-200	50-60
Torte a lievitazione		2	170-180	45-55
Torte ripiene		2	180-200	60-90
Biscotti		2	170-180	35-45
Lasagne		2	190-200	45-55
Pane/pizza		2	200-225	40-50/15-18
Toasts		3/4	250	1,5-2,5
Cotolette/salsiccie/spiedini		3/4	250	35-45
Verdure gratinate		3	250	5-8
1/2 pollo		3	250	40-50
Pollo intero		2/3	200-225	55-65
Roast beef		2	200-250	35-45
Arrosti		2/3	200-225	60-70
Pesce intero		3	190-200	40-50

Nota: temperature e tempi di cottura sono indicativamente validi per 4 porzioni.