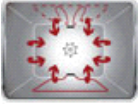


Cocinas



Grill + ventilador + resistencia superior + resistencia inferior:

Esta función combina la utilización de diferentes elementos y los particularmente indicados para gratinados de pequeñas dimensiones, aportando los mas bajos consumos de energía durante la cocción.



Grill + superior o grill + inferior + ventilador (cocción pizza)

Esta función combina la utilización de las resistencia grill doble e inferior conjuntamente al ventilador, y es ideal para la perfecta cocción de Pizza en pocos minutos.



Resistencia superior + inferior (cocción tradicional o estática):

El calor, al provenir simultáneamente de arriba y de abajo, hace este sistema apto para cualquier alimento. La cocción tradicional, denominada también estática o termoradiante, es apta para cocinar un sólo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tartas rellenas y particularmente carnes grasas como ganso o pato.



Grill:

El calor procedente de la resistencia grill permite conseguir óptimos resultados de gratinado sobre todo en carnes de medio/pequeño espesor y, en combinación con el asador (según modelos), permite terminar la cocción con un uniforme dorado de los alimentos. Ideal para salchichas, costillas y bacon.



Resistencia inferior (cocción final):

El calor sólo procedente de abajo permite completar la cocción de los alimentos que necesitan una mayor temperatura en su base. Ideal para tartas dulces o saladas y pizzas.



Grill central:

Esta función está disponible en los modelos de 7, 9 y 10 funciones. Mediante la acción del calor emanado por solo el elemento central del grill, permite gratinar pequeñas porciones de carne, pescado y verduras.



Ventilador + resistencia circular + resistencia inferior + superior (cocción ventilada):

La combinación entre la cocción ventilada y la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y al mismo tiempo, pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores. Ideal para grandes piezas y aquellos alimentos, que en general, necesiten una cocción intensa.



Ventilador + grill:

El aire producido por el ventilador reparte la ola de calor producida por la resistencia grill, permitiendo también un gratinado óptimo en alimentos de considerable espesor.



Ventilador + grill central:

Esta función está disponible en los modelos de 7, 9 y 10 funciones. Permite, por la acción combinada del ventilador y el calor producido por solo el grill central, cocciones y gratinados rápidos de pequeñas cantidades (especialmente carnes) sumando las ventajas del acabado grill, a la uniformidad de la cocción ventilada.



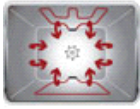
Descongelación:

Ambos símbolos indican la misma función (naturalmente la presencia de uno la excluye la del otro). La descongelación rápida es posible con la activación del ventilador, que asegura un reparto uniforme del aire a temperatura ambiente en el interior del horno.



Descongelación:

Ambos símbolos indican la misma función (naturalmente la presencia de uno la excluye la del otro). La descongelación rápida es posible con la activación del ventilador, que asegura un reparto uniforme del aire a temperatura ambiente en el interior del horno.

**Ventilador + resistencia superior:**

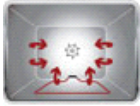
El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.

**Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):**

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.

**Ventilador + resistencia circular + inferior:**

La cocción ventilada combinada con el calor proveniente de la base, proporciona en poco tiempo un ligero dorado.

**Ventilador + resistencia inferior (cocción suave final y/o pizza):**

La combinación de ventilador y la resistencia inferior está aconsejada para dar punto final a los alimentos ya listos interiormente, no antes, permitiendo completarlas con mayor rapidez.

**Asador:**

El asador (según modelos) funciona en combinación con la resistencia grill, permitiendo un perfecto dorado de las alimentos. Los símbolos presentes sobre el horno pirolítico indican la posibilidad de utilizar el asador en combinación con el grill.


**Asador con grill central:**

Asador con grill central

**Asador con grill doble:**

Asador con grill doble

Gas + ventilador:

 El calor producido por los quemadores de gas se distribuye uniformemente por el ventilador. Esta función es ideal para la cocción de alimentos lenta a temperatura constante y uniforme, y que requiere una distribución homogénea del calor

**Lámpara:**

Lámpara

**Vapor clean**

Vapor clean
