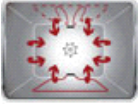


Hornos



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.

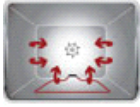


Ventilador + resistencia superior:

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 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.

**Microondas:**

Penetrando directamente en el alimento, los microondas permiten cocinar en tiempos récord y con un notable ahorro de energía. Aptos para cocinar sin grasas, además están indicados para descongelar y calentar las comidas manteniendo intacto el aspecto y fragancia natural del alimento. La función microondas puede ser combinada con las funciones tradicionales, con todas las ventajas que de ello derivan. Ideal para todo tipo de alimentos.

**Microondas + resistencia grill:**

Para una cocción combinada con grill a fin de dorar los alimentos, asegurando una cocción interna perfecta gracias a las microondas.

**Pirólisis:**

Escogiendo esta función, obtenemos una limpieza perfecta del interior del horno sobre todo después de una cocción muy elaborada. La limpieza es programada automáticamente mediante la función ECO con duración de 1h 30. Para una limpieza mayor según el grado de suciedad, es posible programar de 1,30 a 3 horas ampliable a cada minuto. De esta manera cada vez escogerá el tiempo que mejor se corresponda al grado de suciedad.

**Asador con grill doble:**

Asador con grill doble

**Asador + resistencia inferior:**

Asador + resistencia inferior

**Ventilador + resistencia circular + elemento superior:**

La incorporación del elemento superior añade calor extra en la parte superior de los alimentos que requieren tostado adicional

**Limpieza para Pirólisis:**

Escogiendo esta función, obtenemos una limpieza perfecta del interior del horno sobre todo después de una cocción muy elaborada. La limpieza es programada automáticamente mediante la función ECO con duración de 1h 30. Para una limpieza mayor según el grado de suciedad, es posible programar de 1,30 a 3 horas ampliable a cada minuto. De esta manera cada vez escogerá el tiempo que mejor se corresponda al grado de suciedad.

**Función pizza:**

Esta función es dedicada a propósito para cocer en tiempos breves la pizza, a través del empleo de las microondas y un adecuado plato en dotación.

**Descongelación por peso:**

En esta función la descongelación es determinada automáticamente, una vez programado el peso del alimento que descongelar.

**Descongelación por tiempo:**

Con esta función los tiempos de descongelación de los alimentos son determinados automáticamente.

**Ventilador + resistencia circular + grill:**

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia alimentos diferentes y en más alturas, sin transmisiones de olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que precisan de cocciones intensas.

**Fermentación (40°):**

Fermentación (40°)

**Ventilador + microondas + circulaire:**

Ventilador + microondas + circulaire

**Regeneración calentamiento:**

Esta característica le permite recalentar alimentos cocinados previamente y conservados en el refrigerador.

**Microondas + circulaire:**

Para lograr una cocción combinada con el calor ventilado que cocina en corto tiempo gracias a la rotación del aire caliente y el horno de microondas.

**Auto-limpieza:**

El sistema de auto-limpieza limpia a un máximo de 864 ° F que disuelve todos los depósitos de suciedad en el interior del horno.

**Vapor:**

Función manual. La temperatura ajustable y la duración de cocción dependen de quien utiliza el horno.

**Función cocción carne:**

Función automática con 5 programas predefinidos para cocinar diferentes tipos de carne. La duración de cocción prefijada puede ser modificada.

**Función cocción pescado:**

Función automática con 5 programas predefinidos para cocinar diferentes tipos de pescado. La duración de cocción predefinida puede ser modificada.

**Función cocción hortalizas:**

Función automática con 5 programas predefinidos para cocinar diferentes tipos de hortaliza. La duración de cocción predefinida puede ser modificada.

**Función recalentamiento y esterilizante:**

Función especial con 6 programas predefinidos para calentar comidas ya cocinadas anteriormente y esterilizar conservas de mermelada, biberón. El programa de cocción para comidas precocinadas está incluido en esta función. La duración de cocción predefinida puede ser modificada.

**Vapor clean**

Vapor clean

**Resistencia circular+Ventilador+Vapor:**

Resistencia circular+Ventilador+Vapor
