

## FUNCIONES



### RESISTENCIA SUPERIOR/INFERIOR

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.



### RESISTENCIA INFERIOR

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

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.



### 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.



### GRILL/SUPERIOR O GRILL/INFERIOR/VENTILADOR

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.



### VENTILADOR/RESISTENCIA CIRCULAR

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 CIRCULAR/RESISTENCIA INFERIOR/SUPERIOR

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.



### 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.



### VENTILADOR/RESISTENCIA SUPERIOR/INFERIOR

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/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.



### VENTILADOR/RESISTENCIA INFERIOR

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.



### 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.



### VAPOR

El sistema del horno a vapor cuece mucho más delicadamente cualquier tipo de alimento. Indicado además para descongelar de forma rápida, para calentar los alimentos sin endurecerlos o secalos y para desalar. La combinación de la función vapor con la tradicional permite una gran flexibilidad de empleo así como un notable ahorro de tiempo y de energía, manteniendo inalteradas las calidades nutritivas y organolépticas de los alimentos. Ideal para todo tipo de alimentos.



### 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.



### VENTILADOR/RESISTENCIA CIRCULAR/MICROONDAS (COCCIÓN A VENTILACIÓN FORZADA/MICROONDAS):

La descongelación, recalentamiento, pero la cocina también adecuada. La función de microondas en combinación con los permisos de aire caliente de tiempo y ahorro de energía cocinar sus propias comidas.



### MICROONDAS/RESISTENCIA GRILL

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



### ASADOR

El asador (según modelos) funciona en combinación con la resistencia Grill, permitiendo un perfecto dorado de los 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



### ASADOR CON RESISTENCIA SUPERIOR/GRILL



### ASADOR CON GRILL/VENTILADOR



### LIMPIEZA POR 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.



### TOSTADOR

Seleccionando este símbolo (en los modelos en que está presente) se activa la función tostador. La duración de la cocción puede ser programada a través del programador.



### FERMENTACIÓN

Aire a 40 °C mantiene el ambiente perfecto fermentando las masa con de levadura. Simplemente seleccione la función e introduzca la masa durante el tiempo necesario (según receta).

## Recetas predeterminadas



### RECETA PARA COCINAR TERNERA

Cantidad: 1 kg. Temp.: 200°C  
Duración: 40 Min. Bandeja: 2



### RECETA PARA COCINAR CERDO

Cantidad: 1 kg. Temp.: 190°C  
Duración: 75 Min. Bandeja: 2



### RECETA PARA COCINAR POLLO

Cantidad: 1 kg. Temp.: 190°C  
Duración: 60 Min. Bandeja: 2



### RECETA PARA COCINAR CORDERO

Cantidad: 1 kg. Temp.: 190°C  
Duración: 65 Min. Bandeja: 1



### RECETA PARA COCINAR PESCADO

Cantidad: 0,7 kg. Temp.: 200°C  
Duración: 35 Min. Bandeja: 2



### RECETA PARA COCINAR VERDURAS

Cantidad: 1 kg. Temp.: 170°C  
Duración: 45 Min. Bandeja: 2



### RECETA PARA COCINAR PIZZA

Cantidad: 1 ud Temp.: 280°C  
Duración: 8 Min. Bandeja: 1



### RECETA PARA COCINAR TARTAS

Cantidad: 1 ud Temp.: 170°C  
Duración: 60 Min. Bandeja: 3



### RECETA PARA COCINAR GALLETAS

Cantidad: 1 bandeja Temp.: 180°C  
Duración: 17 Min. Bandeja: 3

Las temperaturas y los tiempos predeterminados e arriba indicados se refieren a las cantidades, alimentos y a las recetas indicadas, aunque pueden ser variadas por el usuario en función de las costumbres culinarias o del tipo de alimento. Dichas modificaciones pueden ser memorizadas de manera permanente.

## Funciones específicas del horno compacto 45 cm



### FUNCIÓN PIZZA

Esta función está especialmente pensada para cocinar en pocos minutos pizza mediante la utilización de las microondas y el plato especial en dotación.



### DESCONGELACIÓN POR PESO

Esta función soluciona la descongelación de cualquier alimento automáticamente al introducir el peso del alimento.



### DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

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

## Funciones específicas del horno multifunción 45 cm



### 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.



### DESCONGELACIÓN

Función manual. La temperatura siempre es muy baja (40°C) para descongelar comidas sin cocerlos. La duración de cocción es ajustable con base en las exigencias de quién utiliza el horno.