

Guía rápida de funciones

Introducción de funciones y ajustes.

Icono función								
Función	Descongelar	Turbo	Grill	Grill + Turbina	Vapor	Vapor + Grill + Turbina	Vapor + Turbo	Descalcificar
Tª por defecto	50°C	200°C	200°C	200°C	100°C	120°C	120°C	
Rango de Tª	20-60°C	50-225°C	50-225°C	50-225°C	40-100°C	120-220°C	120-220°C	
Potencia		1680W	1450W	2500W	1740W	1980W	2180W	



Descongelar. El aire a temperatura ambiente es distribuido dentro de la cavidad del horno para descongelar los alimentos rápidamente.



Turbo. El aire es distribuido uniformemente por dentro de la cavidad. Este método de cocción es ideal para diferentes tipos de cocinado como carnes y pescados.



Grill. Gratinado o dorado de las superficies de los alimentos.



Grill + Turbina. Función para un horneado más rápido de los alimentos.



Vapor. La baja temperatura de cocinado es ideal para recalentar comida sin perder su jugosidad.



Vapor + Grill + Turbina. Esta función permite cocinar de manera rápida aportando vapor sin perder nutrientes y sabores.



Vapor + Turbo. Esta función permite cocinar de manera saludable aportando vapor sin perder nutrientes y sabores.



Descalcificar. Función para eliminar la cal del sistema electrónico de cocción al vapor.