



Horno Principal



Ventilador + Resistencia inferior + Resistencia grill:

la combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador (. En el mod ventilada) es particularmente adecuada para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, bajo consumo de energía



Resistencia inferior+resistencia superior:

ideal para cualquier tipo de alimento



Resistencia Grill:

ayuda a un dorado perfecto del alimento



Resistencia inferior (cocción final):

El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.



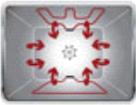
Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:

Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento



Ventilador+resistencia Grill:

El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.



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.



Asador con grill doble:

Asador con grill doble



A+:

El símbolo indica el consumo energético. La máquina tiene un ahorro energético hasta el 20% respecto a la clase A, manteniendo igualmente la máxima eficiencia y garantizando el respeto por el medio ambiente.

**5 niveles de cocción:**

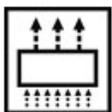
El horno con Maxi Volumen (72 lt) ofrece 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, garantizando una reducción del consumo.

**EasyGuide:**

El sistema Smart Coking, presente en los modelos con Pantalla EasyGuide, ofrece una serie de programas automatizados a través de la cual sólo tiene que elegir el tipo de alimento, el peso y el grado deseado de cocción y el horno establece los parámetros.

**3 vidrios:**

Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.

**Enfriamiento tangencial:**

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción.

Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno está encastrado, evitando recalentamientos.

**Vapor clean:**

esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.
