



A+:

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.



ECO-LOGIC:

La opción ECO-logic limita el consumo total de energía en el valor promedio (3,0 kW) instalado en los hogares, por lo que puede usar simultáneamente otros electrodomésticos

Bloqueo mandos:

La opción bloqueo mandos, presente en el aparato, le permite bloquear todas las funciones y establecer programas y funciones, para una total seguridad sobre todo en la presencia de niños.



Mandos retroiluminados:

Los mandos retroiluminados presentes en diferentes productos constituyen un sistema de seguridad visual, en particular, en la cocina, porque, en ausencia de la llama, la luz del mando se apaga.



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.



79 litros:

Indica el volumen interno del horno



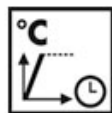
EasyGuide:

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



Control electrónico:

El control electrónico logra mejorar las temperaturas y asegurar la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta característica hace que las recetas aún más sensibles a los cambios de temperaturas



Calentamiento rápido:

El calentamiento rápido es una opción que le permite llegar en pocos minutos (en algunos hornos sólo 6 minutos, en otro 9) la temperatura programada para una mayor rapidez en la preparación de alimentos.



Ever Clean:

El esmalte siempre Ever Clean con que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de las grasas para cocinar. Es un esmalte pirolítico particular y antiácido que, además de ser gratamente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno



2 lámpara halógenas:

La presencia de dos lámparas halógenas dispuestos asimétricamente hace aún más brillante el espacio interior, eliminando rincones oscuros.

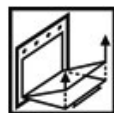


Superficie completamente lisa:

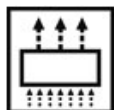
El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.

**4 vidrios:**

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

**Interior de la puerta:**

La puerta del horno con el vidrio interior extraíble que facilita la operación de limpieza y una higiene muy profunda.

**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.

**Fresh Touch:**

En hornos con puerta Fresh Touch la temperatura exterior se mantiene por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad de las quemaduras y la preservación de los laterales de los muebles del sobrecalentamiento.

**Pirólisis:**

ajuste de esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la grasa que se forma en las paredes interiores.

**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

**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.

**Ventilador+resistencia inferior (cocción delicada):**

la combinación de las 2 funciones completa una cocción más veloz.

**Función leudo:**

que ayuda a fermentar la masa.

**Pirólisis:**

ajuste de esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la grasa que se forma en las paredes interiores.

pirolítico
60 cm
negro
clase energética A+
eléctrico
multifunción

