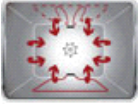


Cocinas



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



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 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.



Resistencia cielo:

El calor procedente sólo de la parte superior es ideal para comidas que necesitan un dorado suave sin necesidad del empleo del grill, tipo lasaña.



Resistencia Grill central:

esta función, utilizando el calor desprendido por el elemento central, que permite a la Parrilla pequeñas porciones de carne y pescado para preparar pinchos, sándwiches tostados y verduras a la Parrilla.



Resistencia superior + grill:

La resistencia superior en combinación al grill permite un gratinado aún más rápido.



Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:

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

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+resistencia Grill:

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

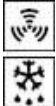


Función ventilador+resistencia central:

ideal para alimentos no muy grandes que concentran la cocción en el centro del horno

**Ventilador + resistencia superior:**

La combinación de resistencia superior y ventilador permite un más uniforme distribución del calor. Las comidas se doran ligeramente en la parte exterior a la par que se guisan en el interior. Ideal para planos gratinados y para ultimar la cocción de hortalizas emparrilladas.

**Descongelación:**

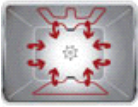
Ambos símbolos indican la misma función (naturalmente la presencia de uno la excluye la del otro). La descongelación rápida es posible con la activación del ventilador, que asegura un reparto uniforme del aire a temperatura ambiente en el interior del horno.

**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:**

seleccionando este símbolo (en los modelos en que está presente), la función de descongelación se consigue al colocar el termostato en posición inicial de 0 ° C, de hecho, este símbolo da la posibilidad, actuando sobre el termostato, de poner en funcionamiento al mismo tiempo la resistencia circular. En algunos modelos, esta función no está serigrafada en el panel de mandos ya que se activa al colocar el mando en cualquiera de las siguientes posiciones: ventilador o resistencia superior o resistencia inferior o resistencia circular y seleccionando el termostato en posición 0°C.

**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 superior:**

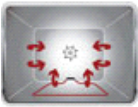
El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.

**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 circular + inferior:**

La cocción ventilada combinada con el calor proveniente de la base, proporciona en poco tiempo un ligero dorado.

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

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

**Asador:**

El asador (cuando está presente) trabaja en combinación con la resistencia del grill que permite a los alimentos se doren perfectamente.

**Asador + resistencia grill central:**

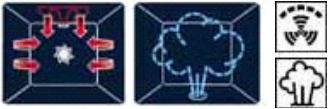
se puede usar en combinación con el asador, permitiendo dorar a los alimentos.

**Asador con grill doble:**

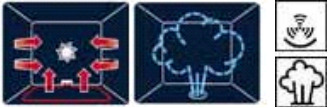
Asador con grill doble

**Asador + grill + resistencia superior:**

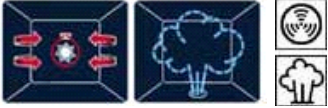
Este símbolo añade al asador calor desde la parte superior para cocinar con mayor rapidez.

**Ventilador + grill + Vapor:**

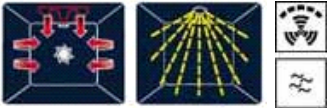
El [Vapor](#) puede ser también combinado con la función [Ventilador + grill](#).

**Ventilador + resistencia inferior (cocción suave final y/o pizza) + Vapor:**

El [Vapor](#) puede ser también combinado con la función [Ventilador + resistencia inferior \(cocción suave final y/o pizza\)](#).

**Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada) + Vapor:**

El [Vapor](#) puede ser también combinado con la función [Ventilador + resistencia circular \(cocción ventilada\)](#).

**Ventilador + grill central + Microondas:**

El [Microondas](#) puede ser también combinadas con la función [Ventilador + grill central](#).

Cocción a gas Ventilado:

Cocina de gas con ventilación: el calor producido por el quemador de gas se distribuye uniformemente gracias al funcionamiento del ventilador.

Esta característica es ideal para una cocción lenta, a una temperatura constante y uniforme que requieren homogeneidad en la distribución de calor.

**Luce:**
luce

A:
Estos símbolos indican el consumo energético.


B:
Estos símbolos indican el consumo energético.

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.


Antihuellas:
El especial tratamiento anti-huellas de el acero inoxidable previene la formación de halos o huellas digitales en la superficie y ayuda a realzar el brillo.

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.

 **2 niveles de cocción:**
El horno tiene 2 niveles de cocción

 **4 niveles de cocción:**
El horno tiene 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, garantizando una reducción del consumo.

 **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.

 **9 niveles de cocción:**
El horno tiene 9 niveles de cocción

**79 litros:**

Indica el volumen interno del horno

**126 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

**Ever Clean:**

El esmalte siempre Ever Clean con que es 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

**Solución que protege la parte superior:**

La boveda superior extraíble es una solución única que protege la parte superior de la cavidad del horno y recoge la suciedad que se acumula en ella. Fácilmente desmontable para facilitar la limpieza, se puede lavar en el lavavajillas.

**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.

**2 vidrios:**

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

**3 vidrios:**

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

**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 esta 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.



Guías telescópicas:

Las guías telescópicas, de fácil montaje e intercambiables, le permitirán extraer las bandejas del horno con una mayor comodidad. Esto garantiza la máxima seguridad durante la verificación y extracción de la cocción de alimentos, evitando introducir la man



Función pizza:

Algunos modelos cuentan con una función específica para cocinar la pizza. La piedra especial para hornear colocada sobre la resistencia inferior de la cuba del horno le permite cocinar la pizza de forma homogénea en tan sólo 3-4 minutos (5 si con con relleno especial)



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.



La pirólisis Eco:

ajustando esta función, el horno realiza un ciclo de pirólisis a 500 ° C durante un tiempo de una hora y media. Para ser utilizado cuando la cavidad interior no es demasiado sucio.



Pirólisis:

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



Quegador Ultrarápido:

El Quemador Ultrarápido, consta de doble corona, formada por un pequeño quemador auxiliar y uno mayor que la trabajar juntos consiguen una mayor potencia de fuego.



Parrillas de hierro fundido:

Las rejillas de hierro fundido son resistentes a las altas temperaturas y por su alta resistencia facilitan el movimiento y el reposicionamiento de las ollas sobre la encimera.



Opción Booster:

La opción Booster presente en la encimera de inducción, permite que la placa funcione a plena potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.



Indicador de calor residual:

En las encimeras vitrocerámicas, tras apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual muestra si la zona está todavía caliente, lo que permite mantener la comida caliente. Cuando la temperatura cae por debajo de 60 ° C se apaga la luz.



Inducción:

La encimera de inducción funciona mediante bobinas circulares que emiten un campo magnético sólo en contacto con un recipiente desde el fondo de un material ferroso, a la que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad. La función le permite comprobar el tiempo transcurrido desde el



Luz:

Las campanas están equipadas con luces halógeno o incandescente. La luz se puede encender de forma independiente del ventilador de aspiración y permitir, de este modo, iluminar la superficie de trabajo.



Eco:

El programa Eco es adecuado para el lavado de la vajilla de suciedad normal. Con este ciclo se garantiza el mejor rendimiento en términos de eficiencia energética.