

Horno Icon Exclusive microondas combinado compacto de encastre

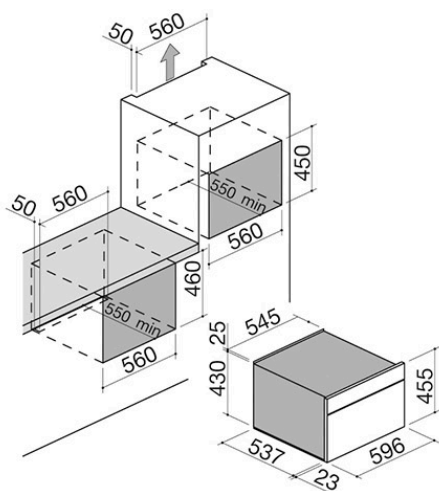
Touch Control + mandos giratorios

1FEVEMCN



Descripción

- 17 funciones manuales
- 20 programas de cocción automática
- 5 programas de descongelación automática
- modalidad Veggy
- funciones microondas hasta 1000 W
- temperatura máxima: 250 °C
- capacidad: 40 litros
- programador digital Touch Control
- multilingüe + mandos giratorios
- características: frontal de control, mandos giratorios y tirador en acabado Soft-Touch, interior del horno Easy Clean, puerta extraíble y desmontable con triple vidrio y cristales termorreflectantes, bisagras Soft-Close, ventilación tangencial de enfriamiento, luz interna, soportes laterales
- equipamiento: 1 bandeja de Pyrex, 1 parrilla in acero
- dispositivos de seguridad: función para la seguridad de los niños
- máxima potencia absorbida: 3,5 kW



VER OTROS DISEÑOS DISPONIBLES :



1FEVSMC



1FEVGMC

Plus

Características detalladas



Pantalla Touch Control

Pantalla Touch Control de alta definición que muestra de forma precisa, sencilla e intuitiva los diversos parámetros de cocción y configuración del horno.



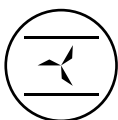
Programas de cocción automáticos

Los programas de cocción automáticos permiten obtener resultados de cocción ideales con solo seleccionar la receta deseada e introducir el alimento en el horno frío.



Bloqueo para la seguridad

El dispositivo de bloqueo de los mandos impide que los niños modifiquen por accidente los ajustes de la placa.



Funciones de convección

Horno eléctrico multifunción equipado con un ventilador que genera un flujo de aire que distribuye el calor de manera uniforme en el interior del horno, permitiendo una cocción rápida y homogénea.



Modalidad Veggy

Pensada para quien no consume carne ni pescado, permite excluir de la visualización de los programas automáticos todos aquellos a base de proteínas animales.



Elementos con acabado Soft-Touch

Elegante a la vista y agradable al tacto, el acabado Soft-Touch es protagonista en varias líneas de producto, revistiendo tanto los mandos como las manillas y el panel frontal de control.



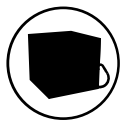
Interior de horno Easy Clean

Todos los hornos Barazza presentan un interior especial con acabado Easy Clean, un tratamiento superficial que facilita y acelera las tareas de limpieza de la cámara del horno.



Bisagras Soft-Close

Las bisagras Soft-Close son un dispositivo mecánico que interviene en la fase final de cierre de la puerta del horno, frenando y atenuando su impacto.



Puerta fría

Las puertas de los hornos Barazza, extraíbles y desmontables, presentan un triple o cuádruple vidrio con cristales termorreflectantes, que evita el aumento de la temperatura en la superficie de las puertas.



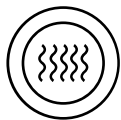
Módulo de altura

Los hornos y artículos a juego están disponibles en varias alturas para distintas necesidades de instalación y configuración.



Capacidad de la cámara

Las amplias cámaras de los hornos Barazza permiten optimizar los tiempos y ahorrar así energía eléctrica.



Funciones de microondas

El microondas completa la gama de hornos Barazza, combinando facilidad de uso y rendimiento inmediato con un diseño de pura estética, gracias a su refinado acabado en acero inoxidable, también disponible en acabado negro. El horno microondas, altamente funcional y versátil, permite una preparación y cocción de alimentos más rápida y sencilla, adaptándose a diversas soluciones de instalación.

Funciones

Funciones principales



Resistencia superior + inferior

Adecuada para cualquier tipo de plato, resulta especialmente eficaz para la cocción de tartas leudadas, pizzas, asados y púdines.



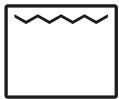
Resistencia inferior

Adecuada para terminar la cocción de galletas y tartas dulces y saladas, o para calentar los platos antes de servirlos.



Resistencia superior

Ideal para dorar la superficie de los alimentos, sobre todo lasañas y púdines de pasta o verdura.



Grill tradicional

Resulta especialmente útil para la cocción de carnes de poco grosor o para tostar pan y tostas.



Maxi Grill

Utilizando al mismo tiempo la resistencia superior y el grill, permite concentrar un intenso calor en la superficie de los alimentos, haciendo que queden crujientes en menos tiempo.



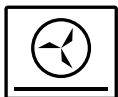
Grill + ventilación

Adecuada para la cocción de carnes muy gruesas o alimentos especialmente voluminosos, permite reducir rápidamente la humedad sobrante.



Resistencia superior e inferior + ventilación

Ideal para obtener cocciones rápidas y uniformes, está especialmente indicada para la preparación de galletas y productos de pastelería.



Resistencia circular e inferior + ventilación

Permite cocinar al mismo tiempo alimentos similares entre sí colocados en varias parrillas o bandejas, hasta un máximo de tres niveles.



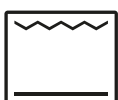
Descongelación

Permite descongelar los alimentos de forma delicada, sin que se deterioren.



Programas de cocción automática

Los hornos de 60 con pantalla táctil y Touch Control incluyen un conjunto de 16 programas automáticos, con la posibilidad de ajustar el peso y la indicación del nivel en el que colocar los alimentos.



Grill + resistencia inferior

El uso simultáneo del grill y la resistencia inferior permite cocinar o dorar los alimentos al mismo tiempo.



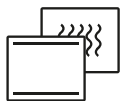
Cocción slow

Ideal para recetas, sobre todo a base de carne, que requieren una cocción larga y a baja temperatura.



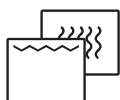
Microondas

Cocción por microondas con niveles de potencia ajustables, desde 10 hasta 100, que acelera considerablemente las operaciones de cocción y descongelación de los alimentos.



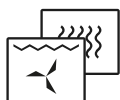
Combinado microondas + resistencia superior e inferior

Adecuada para cualquier tipo de alimento, acorta el proceso tradicional de cocción con horno estático.



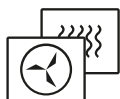
Combinado microondas + grill

El añadido de las microondas al grill tradicional hace que los platos queden aún más crujientes. Ideal para la preparación de lasañas, patatas, asados y púdines de diversos tipos.



Combinado microondas + grill + ventilación

Ideal para acelerar el proceso de cocción de carnes muy gruesas o alimentos especialmente voluminosos.



Combinado microondas + resistencia circular + ventilación

Permite acelerar el proceso de preparación de alimentos similares entre sí y colocados en distintos niveles, garantizando una cocción rápida y uniforme.



Eco

Permite cocinar diversos tipos de platos con un consumo eléctrico reducido.



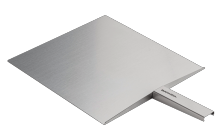
Resistencia circular + ventilación

Permite cocinar al mismo tiempo alimentos similares entre sí colocados en varias parrillas o bandejas, hasta un máximo de tres niveles.

Accesorios relacionados



1PPI



1PPZ



1CFFA

Productos relacionados



1FEVEPN



1FEVSP



1FEVGP



1FEVSMC



1FEVGMC