

Horno KE 7146 022

Hornos y coordinados

Código: 7146 022



CARACTERÍSTICAS

SELF COOKING

Un sistema de programación intuitivo y avanzado que permite recuperar un gran conjunto de recetas preprogramadas y memorizar otras exclusivas.

INTERIOR DE LA PUERTA FULL GLASS

El interior de la puerta es una única superficie lisa de cristal, muy cómoda para las operaciones de limpieza.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Es posible descongelar no sólo programando el tiempo sino también, alternativamente, el tipo y el peso de los alimentos.

TRIPLE CRISTAL

La puerta del horno tiene tres cristales que garantizan bajas temperaturas en el lado exterior y menor dispersión térmica.

VENTILACIÓN TANGENCIAL

La ventilación especial crea un flujo de aire entre la mufla y el telar reduciendo la temperatura de las superficies exteriores. De esta forma, el horno no somete los muebles a elevados cambios de temperatura.

ACABADO ANTI-TOUCH

Las piezas de acero de la puerta, gracias a la protección especial, son perfectamente lisas y protegidas de fastidiosas huellas incluso manteniendo la elegancia del acabado satinado.

DETALLES

Material

Acero inoxidable + cristal

Texture	Satinado ANTI-TOUCH
Alimentación	230V - 50Hz
Dimensiones	60x46 cm
Dotaciones estándar	2 parrillas de acero inoxidable (parrilla alta y baja) · 1 sartén redonda esmaltada
Número cristales puerta	3 cristales
Potencia microondas	900 W + Grill 1750 W
Programación	Temporizador fin cocción
Enfriamiento	Ventilación Tangencial
Seguridad	Bloqueo puerta
Temperatura máx.	230° C
Tipo de horno	Microondas combinado
Tipo de mandos	Touch Control + Mandos
Volumen	34Lt

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Cocción en Microondas Ideal para cocinar o calentar verduras, arroz, pescado, carne y líquidos rápidamente. Se pueden configurar diferentes potencias de funcionamiento.

Cocción Ventilada La combinación entre ventilación y resistencia circular permite cocinar diferentes tipos de alimentos sin mezclar olores y sabores.

Grill con Ventilador La acción combinada del ventilador con la del grill permite una cocción rápida y profunda necesaria para los alimentos de gran volumen.

Grill Para gratinar rápidamente la superficie de los alimentos.

Ventilador + cocinando abajo Programa con bajo consumo de energía, ideal para recalentar y para los alimentos que requieren una cocción delicada y progresiva.

Cocción Ventilada + Microondas El calor y el movimiento del aire generado por el ventilador aseguran una mejor homogeneidad de las cocciones micro.

Microondas + Parrilla ventilada

Microondas + Grill Método de cocción combinado, perfecto para lasaña, patatas, asado y flanes.

Cocción inferior ventilada + Microondas

Descongelación Permite descongelar en un tercio del tiempo los alimentos a través de la distribución uniforme del aire a temperatura ambiente.

DIBUJOS TÉCNICOS

