

**Cocción al vapor para unos resultados deliciosos**

Los hornos de la Serie 800 SteamBoost con Steamify® aprovechan al máximo los nutrientes y la humedad, porque al cocinar al vapor no tienes que añadir grasas para ganar en sabor. Consigue unos resultados impecables con solo pulsar un botón. Basta seleccionar la temperatura y deja que hagamos nosotros el resto.

**Ventajas y características****Steamify®, el vapor que necesitas, automáticamente**

Ahora, el secreto de los chefs profesionales en tu casa con la nueva función Steamify®. La función Steamify® permite introducir la temperatura de cocción de tu elección y luego ajusta automáticamente el toque de vapor perfecto que tus platos necesitan.

**Sonda térmica, tus platos preferidos siempre en el punto perfecto**

Este horno puede medir la temperatura interna de cualquier pieza de carne o pescado durante el proceso de cocción, para que puedas disfrutar siempre de resultados impecables. Cuando el alimento alcanza la temperatura programada, el horno se apaga automáticamente.

**La pantalla táctil EXCite hará el proceso de cocinado mucho más fácil**

Con la pantalla táctil EXCite podrás ajustar fácilmente la temperatura y los tiempos de tu horno, ya sea para hornear magdalenas o un filete de salmón. Consigue la tecnología que necesitas y la asistencia que buscas para cocinar las recetas más deliciosas.

**Calentamiento rápido, comodidad y ahorro de tiempo**

El calentamiento rápido te asegura que el horno esté listo cuando tú lo necesitas. Un precalentamiento más corto que el sistema convencional que agiliza el tiempo que pasas en la cocina preparando la comida.

**Cocción uniforme, rápida, consistente y eficaz**

El sistema de cocción uniforme hace circular el calor por todo el horno, asegurando que todo se cocine por igual sin necesidad de girar los alimentos. Una tecnología que ahorra tiempo y energía.

- Horno independiente
- Horno a vapor multifunción
- Clasificación energética: A
- Funciones de cocción del horno: Gratinar, Calor inferior, Horneado de pan, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Leudar masas, Desecar alimentos, Congelados, 100% vapor (Solo vapor), Gratinar, Alto nivel de humedad, Bajo nivel de humedad, Mantener caliente, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Calentar platos, Conservar alimentos, Cocción lenta, Regenerar con vapor, Steamify, Turbo, Grill Turbo
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Sonda térmica para asar piezas de carne
- Recordatorio de limpieza del horno
- Propuesta automática temperatura
- Memoria de programas
- Programas automáticos por peso
- Regulación electrónica temperatura
- Seguridad niños
- Sistema seguridad de desconexión automática
- Indicadores de calor residual
- Display LCD Multifunción

**Especificaciones de producto**

Tipo	Horno multifunción	Ancho (mm)	595
Clase	Clase A++	Alto interior (mm)	0
Temperaturas	30°C - 230°C	Fondo (mm)	567
Panel	Display táctil Excite	Accesorios incluidos	1 Carril TR1LFSTV, Kit para la comprobación de la dureza del agua
Mandos	Táctiles	Alto hueco (mm)	590
Potencia máxima (W)	3500	Ancho hueco (mm)	560
Funciones de cocción	Gratinar, Calor inferior, Horneado de pan, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Leudar masas, Desechar alimentos, Congelados, 100% vapor (Solo vapor), Gratinar, Alto nivel de humedad, Bajo nivel de humedad, Mantener caliente, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Calentar platos, Conservar alimentos, Cocción lenta, Regenerar con vapor, Steamify, Turbo, Grill Turbo	Fondo hueco (mm)	550
		Ancho interior (mm)	0
		Máx. Potencia grill (W)	2300
		Fondo interior (mm)	0
		Frecuencia (Hz)	50
		Voltaje (V):	230
		Nivel de ruido dB(A)	53
		Código de producto	E - Generic Partner All
		Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	1.09
		Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.52
Índice de eficiencia energética	61.9	Tipo de cavidad	Grande
Limpieza	Vapor	Fuente de energía	Eléctrico
Medidas hueco (mm)	590x560x550	PNC	944 032 073
Conectividad	Sin conectividad	EAN	7332543842032
Modelo	EOB8S39X	Altura del embalaje	670
Serie	800	Profundidad del embalaje	670
Alto (mm)	594		

