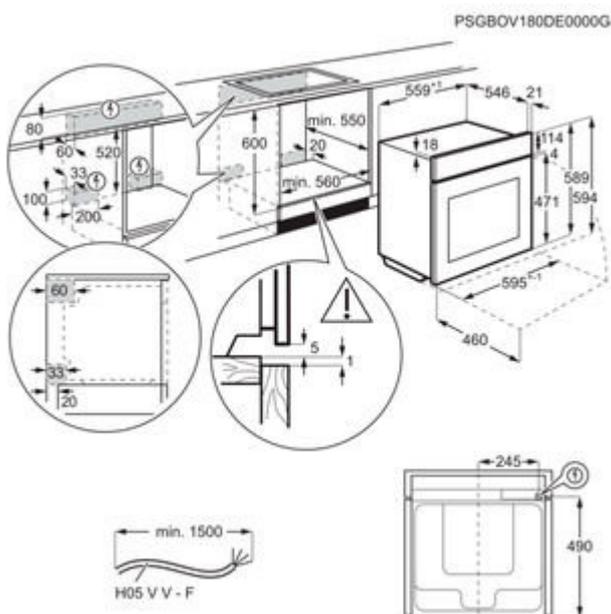


Horno Electrolux EOA9S31CX



Características

- Horno Multifunción **Vapor 100%** - **SmartCook** y **Cámara interior Cookview**
- Carriles telescópicos un nivel - Sonda térmica
- Alto 60 cm - Negro/INOX Antihuellas - Apertura abatible
- Clase energética A++
- Cocción al vacío y asistente de cocción al **Vapor Steamify**
- **Control por voz** con el Asistente de Google
- Multifunción 17 + Vapor 100%
- Display a Color TFT
- Mandos táctil dinámicos
- 260 recetas
- Propuesta automática temperatura
- 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, Nivel de humedad medio, Mantener caliente, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Calentar platos, Conservar alimentos, Cocción lenta, Cocción al vacío, Regenerar con vapor, Steamify, Turbo, Grill Turbo, Función Yogur
- Temperaturas: 30°C - 230°C
- Sonda térmica para asar piezas de carne

- 3 Niveles de cocción
- Recordatorio de limpieza del horno
- Limpieza sin esfuerzo con Vapor
- Memoria de programas
- Programas automáticos por peso
- Regulación electrónica temperatura
- Puerta fría con 4 cristales de fácil limpieza
- Iluminación interior halógena
- Ventilador tangencial
- Cierre amortiguado de la puerta con total suavidad
- Accesorios: - 1 Carril TR1LFSTV - Kit para la comprobación de la dureza del agua - 1 Bandeja pastelera de esmalte gris - 1 Graseira gris esmaltada - Juego de bandejas perforada (1) - Lisa (1) - 2 Parrillas
- Clasificación energética A++
- Dimensiones del nicho : 590 x 560 x 550 mm (alto x ancho x fondo)
- **SmartCook y Cámara interior:** Los hornos SmartCook & Cámara de Electrolux, además de ofrecerte conectividad y control por voz a través del Asistente de Google, te ayudan a sacarle el máximo partido gracias a su cámara integrada donde verás si tu comida está lista sin perderte un minuto de tu serie favorita.

Características (cont.)

- **Cámara interior Cookview:** No te pierdas nada gracias a la cámara CookView®. Una tecnología pionera que muestra imágenes en tu móvil, para que puedas centrar tu atención en preparar la salsa o la guarnición perfectas.
- **Vapor Steamify:** 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.
- **Control por Voz Google Assistant:** ¡Ok Google! Ya puedes controlar tu horno con la voz a través del Asistente de Google o desde tu móvil con nuestra app. Programa las recetas y ajusta a distancia el tiempo y la temperatura de cocción del horno controlando remotamente todo el proceso de cocción.