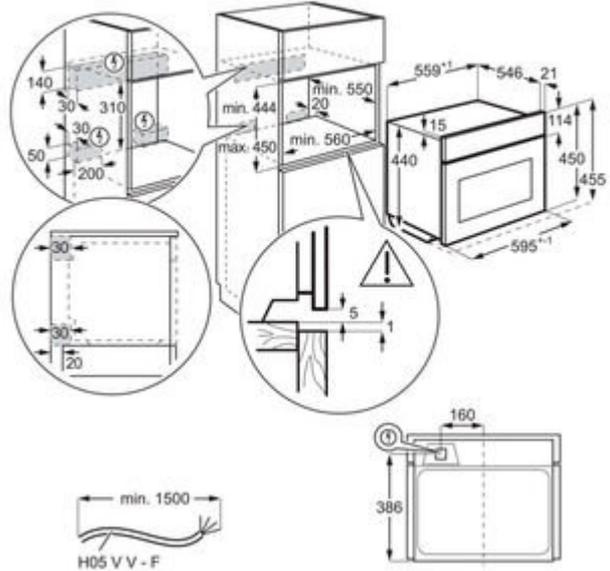


Horno Electrolux EVE8P21X

PSGBOV180DE0000H



Características

- Horno Piro lítico Multifunción 19
- **Sonda térmica** - Cristal negro/Inox
- **Alto 45 cm** - Apertura abatible
- Clase energética A+
- Multifunción 19
- Display LCD táctil
- **Cocción asistida**: 90 programas automáticos
- Funciones de cocción del horno: Calor inferior, Horneado de pan, Dorar al gratén, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Leudar masas, Desecar alimentos, Asado ECO, Grill rápido, Congelados, Gratinar, Mantener caliente, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Calentar platos, Conservar alimentos, Cocción lenta, Turbo, Grill Turbo
- Temperaturas: 30°C - 300°C
- Con 2 niveles de cocción
- Función Booster
- Sonda térmica para asar piezas de carne
- Autolimpieza piro lítica - 3 Ciclos de pirólisis
- Recordatorio de limpieza del horno
- Propuesta automática temperatura
- Memoria de programas
- Recetas pre-programadas
- Programas automáticos por peso

- Regulación electrónica temperatura
- Mantener caliente
- Función de extensión del tiempo de cocción
- Seguridad niños: Previene la puesta en marcha accidental del electrodoméstico
- Indicadores de calor residual
- Iluminación interior halógena
- Iluminación automática con la apertura de puerta
- Bandeja para calentar el pan en el horno.
- El ventilador deja de funcionar al abrir la puerta del horno
- Ventilador tangencial: El ventilador se pone en marcha en cuanto encendemos el horno, enfriando los componentes electrónicos y externos del horno.
- Modo Demo
- Puerta 4 cristales
- Accesorios: 1 Bandeja pastelera de esmalte gris - 1 Graseira gris esmaltada - 1 Parrilla cromada
- Dimensiones del aparato: 594 x 594 x 568 mm (alto x ancho x fondo)
- Dimensiones del nicho : 600 x 560 x 550 mm (alto x ancho x fondo)

Características (cont.)

- **SenseCook:** En los hornos SenseCook® con asistente de cocción la sonda controla la temperatura interior de los alimentos y te permite elegir tu punto de cocción preferido, incluso desconectando el horno cuando los alimentos están listos. La pechuga de pato perfecta, siempre.
- **Cocción asistida:** Como tener un chef personal a tu servicio. Tu seleccionas el alimento que vas a preparar y el horno sugiere y ajusta el programa y duración más adecuados, con un precalentamiento más rápido del horno. También puedes guardar tus ajustes personalizados según tu propio gusto.
- **Sonda térmica:** 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.