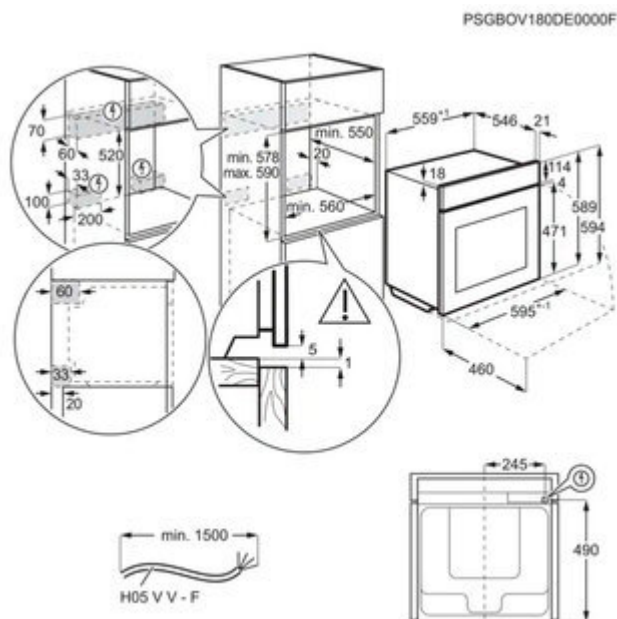


Horno AEG BSE782380B



Características

- Horno multifunción - **Vapor 100%**
- **Sonda térmica - 225 Programas automáticos - A++**
- Cristal Negro - Altura: 60 cm - Apertura abatible - Carriles telescópicos 1
- Clase energética A++
- Display Excite TFT Táctil
- Función Steamify
- 20 Funciones, 3 a Vapor: 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
- Temperaturas: 30°C - 230°C
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Sonda térmica para asar piezas de carne
- Limpieza al vapor
- Propuesta automática temperatura
- Memoria de programas
- Programas automáticos por peso
- Regulación electrónica temperatura
- Indicadores de calor residual

- Seguridad niños: Previene la puesta en marcha accidental del electrodoméstico
- Sistema seguridad de desconexión automática
- Iluminación interior halógena
- Iluminación automática con la apertura de puerta
- Puerta fácil limpieza
- 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
- Accesorios incluidos: 1 Bandeja pastelera de esmalte gris, 1 Grasera gris esmaltada, Juego de bandejas perforada (1) y lisa (1), 1 Rejilla de acero inoxidable, 1 Carril TR1LFSTV, Kit para la comprobación de la dureza del agua
- Capacidad: 70 L
- Dimensiones del aparato: 595 x 594 x 567 mm (alto x ancho x fondo)
- Dimensiones del nicho de encastre: 578/590 x 560 x 550 mm (alto x ancho x fondo)
- Dimensiones encastre bajo encimera: 600 x 560 x 550 mm (alto x ancho x fondo)

Características (cont.)

- **SteamBoost:** Sabores inmejorables con el Horno SteamBoost. Simplemente utilizando la función Steamify® el horno seleccionará el nivel adecuado de vapor para tus recetas. Mejora tus platos de manera fácil y cómoda con las ventajas de cocinar al vapor.
- **Cocina al vapor:** Conseguir resultados precisos cocinando con vapor nunca ha sido tan fácil. Selecciona la temperatura que quieras y Steamify® añadirá automáticamente la cantidad adecuada de vapor, conservando así los nutrientes y consiguiendo los resultados más saludables.
- **Sonda térmica:** Al medir con precisión la temperatura interna de los alimentos, la sonda térmica permite saber exactamente cuando está lista tu pieza de carne o pescado, independientemente de si la prefieres poco hecha, al punto o muy hecha. Cuando se alcanza la temperatura programada, el horno se desconecta solo.
- **Display TFT:** El display TFT de este horno te ofrece una amplia variedad de funciones para preparar tus recetas favoritas. Tú eliges el plato y el horno ajusta la duración y la temperatura del programa de cocción.
- **Ventilador XXL:** La eficiencia energética y la cocción eficaz van de la mano con este horno. Cuenta con un ventilador XXL que hace que el aire circule uniformemente por toda la cavidad. El resultado, un calentamiento más rápido y temperaturas de cocción que pueden reducirse hasta un 20% ahorrando tiempo y energía.