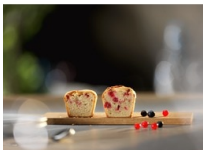



**SteamBake, el toque de vapor para un acabado perfecto**

Gracias a la función PlusSteam de los hornos SteamBake podrás hornear al vapor y conseguir resultados excelentes para el pan, los pasteles y muchas recetas más. Solo añade agua en la cavidad del horno y activa la función para obtener una corteza dorada mientras el interior se mantiene bien tierno.

Horno SteamBake con función «PlusSteam» especial para repostería, 8 funciones, Display LED con mandos escamoteables, cavidad XXL, puerta de 2 cristales, carriles telescópicos en 1 nivel, INOX Antihuellas, Clase A+

Ventajas y características**Tierno por dentro y crujiente por fuera**

Las moléculas de agua son mejores conductoras del calor que el aire caliente y por tanto cocinan más a fondo. SteamBake añade la cantidad ideal de vapor al horneado en tres sencillos pasos. Las masas suban más y más rápido y se caramelicen cortezas más crujientes y succulentas.

AquaClean, limpieza fácil con ayuda del vapor

AquaClean evapora el agua del fondo del horno y el vapor afloja la grasa y los residuos que quedan en la superficie de la cavidad y de los accesorios. Limpieza natural así de fácil.

Control preciso y sencillo con Minute Minder

Es fácil hacer un seguimiento de tus platos con nuestra pantalla de temporizador LED. Puedes configurar fácilmente los tiempos exactos de cocción y controlar los platos mientras se cocinan. Te da un control total del horno, para que puedas desarrollar tu creatividad gastronómica.

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.

Bandejas tamaño XL, más capacidad de horneado a la vez

Con nuestras bandejas tamaño XL podrás cocinar más cantidad de alimentos a la vez. Es hora de perfeccionar esas magdalenas para la merienda o la empanada de carne para los amigos. Más espacio igual a recetas más grandes, en todos los sentidos.

- Horno independiente
- Horno multifunción
- Clasificación energética: A+
- Funciones de cocción del horno: Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Grill rápido, Luz interior, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo Plus, Grill Turbo
- Inox antihuellas
- Con 3 niveles de cocción
- Control por temperatura y tiempo
- Mandos escamoteables
- Funciones electrónicas: Avisador acústico, Tiempo de cocción, Avisador de minutos, Hora
- Iluminación interior halógena
- Esmalte de alto brillo de fácil de limpieza
- Puerta fácil limpieza
- Ventilador tangencial
- Bandejas del horno: 1 bandeja de esmalte gris
- Parrillas: 1 parrilla cromada
- Longitud del cable eléctrico 1.6m
- Rejillas de fácil manipulación

Especificaciones de producto

Tipo	Horno multifunción	Ancho interior (mm)	480
Clase	Clase A+	Máx. Potencia grill (W)	2700
Temperaturas	50°C - 275°C	Fondo interior (mm)	416
Panel	Display LED	Frecuencia (Hz)	50/60
Mandos	Escamoteables	Voltaje (V):	220-240
Potencia máxima (W)	2990	Nivel de ruido dB(A)	53
Funciones de cocción	Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Grill rápido, Luz interior, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo Plus, Grill Turbo	Código de producto	ER Open
		Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	0.93
		Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.69
Índice de eficiencia energética	81.2	Tipo de cavidad	Grande
Limpieza	AquaClean	Fuente de energía	Eléctrico
Medidas hueco (mm)	600x560x550	PNC	949 499 371
Conectividad	Sin conectividad	EAN	7332543759392
Modelo	EOD3H54X		
Serie	600		
Alto (mm)	594		
Ancho (mm)	594		
Alto interior (mm)	361		
Fondo (mm)	569		
Accesorios incluidos	1 Carril TR1LV		
Alto hueco (mm)	600		
Ancho hueco (mm)	560		
Fondo hueco (mm)	550		

