


Tenro, húmido, crocante e mais uniforme: o vapor proporciona uma melhor cozedura

O Forno Série 500 SurroundCook® com SteamBake permite adicionar um pouco de vapor para obter a cor e a crosta perfeitas. Os pratos ficam dourados e crocantes por fora, tenros e húmidos por dentro. E cada prato é cozinhado de forma uniforme, sem necessidade de virar ou mover o tabuleiro.

Forno SteamBake com função PlusSteam, 3 níveis de limpeza por pirólise, 9 funções, sonda térmica, cavidade XXL, display Explore, botões escamoteáveis, calhas telescópicas em 1 nível, Vidro Preto + Inox Anti dedadas

Product Benefits & Features
Basta adicionar vapor, para obter uma cozedura deliciosa.

O forno multifunções SteamBake utiliza vapor para uma cozedura deliciosa. Os pratos ficam dourados e crocantes por fora, enquanto o interior permanece tenro e suculento. Cozinhar com vapor também garante que os alimentos fiquem uniformemente cozinhados em todos os cantos.



O forno SteamBake cozinha com vapor, tornando os pratos crocantes por fora e tenros e suculentos por dentro.

A Sonda Térmica permite-lhe cozinhar com confiança

A Sonda Térmica permite-lhe criar refeições deliciosas sempre, medindo continuamente a temperatura no centro dos alimentos. Quando atinge a temperatura ideal, o forno avisa e para de cozinhar.


Ecrã LED EXPLore com botões táteis

O ecrã EXPLore permite-lhe controlar facilmente as configurações do seu forno para saber o que está a acontecer com a sua cozinha. Com o ecrã LED e os 5 botões táteis, pode ver facilmente a hora, a temperatura e o progresso dos seus pratos.


Limpeza Pirolítica. A função de autolimpeza.

A função de Limpeza Pirolítica utiliza altas temperaturas para transformar a gordura e os resíduos de alimentos em cinzas – para que possa limpá-los facilmente com um pano húmido.


A porta de fecho suave faz uma declaração silenciosa sobre a qualidade

O sistema de abertura e fecho suave da porta é fácil ao toque e funciona de forma suave e silenciosa. Uma sensação premium sempre que utiliza o forno.

- De encastre
- Forno multifunções com aquecimento com resistência circular
- Eficiência energética:
- 3 níveis de cozedura
- Aquecimento rápido automático
- Programas automáticos com sonda térmica
- Limpeza pirolítica
- Aviso de limpeza
- Proposta de temperatura
- Regulação eletrónica da temperatura
- Bloqueio de segurança
- Segurança para crianças
- Desconexão automática de segurança
- Indicador de calor residual
- Botões escamoteáveis

Product Specification

Tipologia do produto	Forno elétrico integrável	Varioguide	Sim
Classe energética	A+	Receitas Sous Vide	Não
Temperaturas	30°C - 300°C	Receitas	Não
Display	LUX	Funções de memória	Não
Tipo de controlo	Botões Escamoteáveis	Nível de ruído dB(A)	45
Capacidade útil (L)	72	Limpeza	Pirólise
Potência máxima, w	3490	Cor	Inox
Potência grelhador, w	2300	Altura, mm	594
Funções de aquecimento	Aquecimento inferior, Assar/cozedura convencional, Alimentos congelados, Grelhador, Cozedura ventilada, Pizza, Steam bake, Ventilado, Grelhador turbo	Largura, mm	596
Dimensões de encastre (AxLxP), em mm	590x560x550	Profundidade, mm	569
Índice de eficiência energética	81.2	Acessórios	Calhas TR1LV
Consumo energético em modo standard (kWh/ciclo)	0.93	Altura encastre, mm	590
Consumo energético em circulação forçada (kWh/ciclo)	0.69	Largura encastre, mm	560
Cavidade	Grande	Profundidade encastre, mm	550
Número de compartimentos	1	Voltagem, V	220-240
Tipo de forno	elétrico	Frequência, Hz	50/60
Conetividade	Não	PNC	949 499 845
Câmara	Não	EAN	7332543842575

