

**SteamBake, a sua padaria em casa**

Ao adicionar vapor, pode criar queques deliciosos e tartes perfeitas em casa com o Forno SteamBake. Pode apreciar frango assado, lasanha e peixe com uma cozedura uniforme. Para crosta estaladiça e interior macio com o toque de um botão.

Forno a vapor pirolítico SteamBake da Série 600 com 9 funções (1 vapor PlusSteam), 45 programas automáticos, sonda térmica, display Explore (tela sensível ao toque com controles retráteis), porta de 3 vidros, calhas telescópicas em 1 nível, aço inoxidável + vidro preto

**Product Benefits & Features****Fofos por dentro e crocantes por fora**

SteamBake permite-lhe criar resultados semelhantes à de uma padaria em sua casa, com o toque de um botão. A humidade permite que a massa cresça por completo, criando um interior deliciosamente macio, enquanto que o calor seco cria uma crosta espessa e brilhante. Desfrute não só

**Cozinhe com precisão com a Sonda Térmica**

Graças à nossa Sonda térmica, pode obter sempre resultados perfeitos. Permite-lhe medir a temperatura central dos alimentos para controlar o processo de cozedura. Até lhe permite saber quando os seus alimentos estão cozidos à temperatura pretendida e parar o processo.

**Limpeza por pirólise, deixa o seu forno como novo**

É fácil manter o forno como novo com a nossa função inteligente Limpeza pirolítica. Este sistema de limpeza automática aquece o forno a uma temperatura que transforma a gordura e outros resíduos em cinzas. Para tal, basta limpar o fundo. Não passe mais um dia a esfregar.

**Tire partido do display LED EXPLORE com botões táteis responsivos**

Explore uma nova forma de utilizar o seu forno com o ecrã LED EXPLORE e os seus botões de toque responsivos. Este interface vibrante dá-lhe acesso rápido e controlo dinâmico do tempo de cozedura e temperatura, entre outras funcionalidades.

**Cozedura uniforme, consistente e eficaz**

O nosso sistema de Cozedura uniforme circula o calor pelo forno, para que tudo fique cozinhado de maneira uniforme. Tudo isto sem ter de virar o disco. A nossa tecnologia permite aquecer o forno mais depressa, o que lhe permite poupar tempo e energia.



- De encastre
- Forno multifunções com aquecimento com resistência circular
- Eficiência energética:
- Funções de cozedura do forno: Aquecimento inferior, Assar/cozedura convencional, Alimentos congelados, Grelhador, Cozedura ventilada, Pizza, Steam bake, Ventilado, Grelhador turbo
- 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**

Cor	Inox	Consumo energético em modo standard (kWh/ciclo)	0.93
Classe energética	A+	Consumo energético em circulação forçada (kWh/ciclo)	0.69
Dimensões de encastre (AxLxP), em mm	590x560x550	Potência da lâmpada - forno superior	40
Funções de aquecimento	Aquecimento inferior, Assar/cozedura convencional, Alimentos congelados, Grelhador, Cozedura ventilada, Pizza, Steam bake, Ventilado, Grelhador turbo	Tipo de forno	elétrico
		Tipo de produto	Forno elétrico integrável
Conetividade	Não	Nível de ruído dB(A)	45
Potência máxima, w	3490	Peso bruto (kg)	34
Família	SteamBake	Peso total (incluindo acessórios), kg	33
Display	LUX	Número de tabuleiros	1 tabuleiro para bolos esmaltado, 1 tabuleiro de recolha de gordura esmaltado cinza
Capacidade útil (L)	72	Número de grelhas	1 grelha superior cromada
Limpeza	Pirólise	Calhas	Guias Easy entry
Dimensões (AxLxP), em mm	594x596x569	Comprimento do cabo, (m)	1.6
Tipo de controlo	Botões Escamoteáveis	Ficha	Schuko
Potência grelhador, w	2300	Acessórios	Calhas TR1LV
Potência máxima, w	3490	Parte inferior - forno superior	Cinzento Esmalte
Temperaturas	30°C - 300°C	Nº de cavidades	1
Forno superior - Superfície maior em cm	1424	PNC	949 499 846
Iluminação do forno	1, Traseira e lateral	EAN	7332543842582
Índice de eficiência energética	81.2	Modelo	EOD6P77X
		Altura, mm	594

