

**Cozedura consistente e uniforme, sempre**

O forno 500 SurroundCook® vem equipado com uma ventoinha de ar quente que faz circular o ar de forma mais eficaz do que um forno convencional, garantindo que os seus alimentos ficam sempre cozinhados de forma uniforme, sem necessidade de virar a bandeja ou a travessa.

Forno pirolítico SurroundCook da Série 600 com 9 funções, 45 programas automáticos, display Explore (tela sensível ao toque com controles retráteis), porta de 3 painéis, calhas telescópicas em 1 nível, aço inoxidável + vidro preto

Product Benefits & Features**Calor mais uniforme no forno com Cozedura Multinível**

A Cozedura Multinível adiciona um terceiro elemento de aquecimento, permitindo-lhe cozinhar uniformemente em vários níveis. É ideal para preparar três tabuleiros de bolachas ou tartes ao mesmo tempo, garantindo que todos fiquem perfeitamente cozidos.

**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.

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, Descongelar, Alimentos congelados, Grelhador, Cozedura ventilada, Pizza, Ventilado, Grelhador turbo
- 3 níveis de cozedura
- Aquecimento rápido automático
- 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, Descongelar, Alimentos congelados, Grelhador, Cozedura ventilada, Pizza, Ventilado, Grelhador turbo	Tipo de forno	elétrico
		Tipo de produto	Forno elétrico integrável
Conetividade	Não	Nível de ruído dB(A)	45
Potência máxima, w	3480	Peso bruto (kg)	33.2
Família	Multifunções	Peso total (incluindo acessórios), kg	32.2
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	3480	Parte inferior - forno superior	Cinzento Esmalte
Temperaturas	30°C - 300°C	Nº de cavidades	1
Forno superior - Superfície maior em cm	1424	PNC	949 498 248
Iluminação do forno	1, Traseira e lateral	EAN	7332543843053
Índice de eficiência energética	81.2	Fusível mínimo requerido	16
		Modelo	EOF6P77X

