



Forno SteamBake com função PlusSteam

Além de todas as funções de forno normais, o botão PlusSteam deste forno SteamBake adiciona vapor no início do processo de cozedura. A cozedura a vapor mantém a massa húmida na superfície para criar uma crosta dourada e saborosa, enquanto o centro fica macio e tenro. Além de cozer tartes, queques e pães estaladiços e saborosos,

Forno pirolítico SteamBake da Série 6000 com 11 funções (incluindo função PlusSteam e 3 ciclos de pirolise), sonda térmica, comandos escamoteáveis com painel tátil, calhas telescópicas 1 nível, porta com 4 vidros, preto e inox, classe A+

Product Benefits & Features

Um toque de vapor para pães e bolos

Graças à função PlusSteam dos fornos SteamBake, poderá adicionar vapor e conseguir resultados excelentes na cozedura de pão, bolos e muito mais. Basta adicionar água na cavidade do forno e ativar a função que vai adicionar o vapor no inicio do processo de cozedura, mantendo a massa suave no interior



- De encastre
- Forno multifunções com aquecimento com resistência circular
- Eficiência energética: A
- Funções de cozedura do forno: Aquecimento inferior, Assar/cozedura convencional, Alimentos congelados, Grelhador, Cozedura ventilada com humidade, Pizza, Steam bake, Ventilado, Grelhador turbo
- Inox com tratamento anti-dedadas
- 3 níveis de cozedura
- Aquecimento rápido automático
- Programas automáticos com sonda térmica
- Sistema PYROLUXE® auto-limpeza com alarme
- Proposta de temperatura
- Regulação eletrónica da temperatura
- Bloqueio de segurança
- Segurança para crianças
- Desconexão automática de segurança
- Indicador de calor residual
- Botões escamoteáveis
- Funções eletrónicas: Modo demonstração com código, Intensidade luminosa regulável (ON), Sistema de abertura de porta, Regulação eletrónica da temperatura, Bloqueio eletrónico da porta, Aquecimento rápido selecionável, Sonda térmica, Sonda térmica com desconexão automática, Sonda térmica com indicador de temperatura interna, Sonda térmica com ajuste de fim, Bloqueo de funções (em funcionamento), Teclas sonoras de menu / desativação, Temporizador, Botão luz interior (menu + acesso direto), Indicação de temperatura real (°C), Indicador de aquecimento residual, Informação de serviço, Proposta de temperatura, Hora do dia, Desconexão de segurança automática, Ajuste de volume de sinal acústico, Bloqueio para crianças (no modo desligado), Lembrete de limpeza, 3 ciclos de Pirolise, 45 programas de Cozedura Assistida, Sinal acústico, Alarme / som de erro, Duração da cozedura, Tempo e fim de cozedura, Cronómetro, Início diferido
- Iluminação interior de halogéneo
- Iluminação automática com abertura da porta
- Ventoinha pára quando a porta é aberta
- Ventilador de arrefecimento
- Tabuleiros incluídos: 1 tabuleiro para bolos esmaltado, 1 tabuleiro Moussaka
- Grelhas incluídas: 1 grelha cromada
- Modo demonstração
- Cabo elétrico: 1.5 m de comprimento

Sonda térmica, para controlo absoluto sobre o ponto de cozedura

Graças à Sonda Térmica deste forno é possível medir a temperatura do núcleo dos alimentos para conseguir obter o resultado perfeito de cozedura, sempre. Quando o alimento alcança a temperatura programada, o forno desliga-se automaticamente.



Limpeza pirolítica, um forno que se limpa sozinho

Com o toque da função de limpeza por pirolise, a sujidade, gordura e resíduos de alimentos no forno, são transformados em cinzas que pode facilmente limpar com um pano húmido.



Display LED com botões táteis

Explore uma nova forma de experimentar o seu forno com os botões táteis reativos do visor LED. A interface vibrante oferece-lhe um acesso rápido e um controlo dinâmico sobre o tempo e temperatura de confeção, bem como outras funcionalidades.

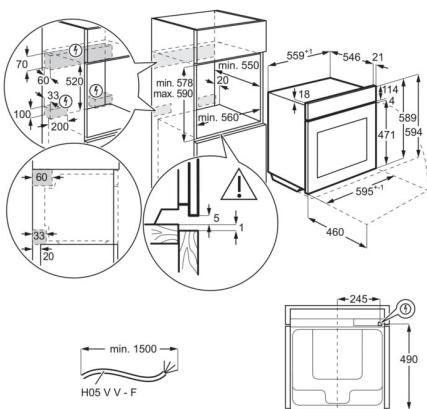
Ventilador XXL, cozedura uniforme e eficiente

Com este forno, a utilização eficiente da energia também significa cozinhar eficientemente. O novo sistema de ventilação XXL "Hot Air" garante que o ar quente circula uniformemente por toda a cavidade do forno. O resultado é que o forno aquece mais rápido e as temperaturas de cozedura podem ser reduzidas em até 20%, poupano

Product Specification

| | | | |
|--------------------------------------|--|--|-------------------------|
| Tipo de produto | Forno elétrico integrável | Profundidade interna | 0 |
| Classe energética | A+ | Potência grelhador, w | 2300 |
| Temperaturas | 30°C - 300°C | Frequência, Hz | 50 |
| Display | LUX | Voltagem, V | 230 |
| Tipo de controlo | Botões Escamoteáveis | Nível de ruído dB(A) | 48 |
| Potência máxima, w | 3500 | Consumo energético em modo standard (kWh/ciclo) | 1.09 |
| Funções de aquecimento | Aquecimento inferior, Assar/cozedura convencional, Alimentos congelados, Grelhador, Cozedura ventilada com humidade, Pizza, Steam bake, Ventilado, Grelhador turbo | Consumo energético em circulação forçada (kWh/ciclo) | 0.69 |
| Índice de eficiência energética | 81.2 | Cavidade | Grande |
| Limpeza | Pirólise | Tipo de forno | elétrico |
| Dimensões de encastre (AxLxP), em mm | 590x560x550 | PNC | 944 188 664 |
| Modelo | BPE556360M | EAN | 7332543841301 |
| Altura, mm | 594 | Código da Peça | E - Generic Partner All |
| Largura, mm | 595 | | |
| Altura interna - Forno superior | 0 | | |
| Profundidade, mm | 567 | | |
| Acessórios | Calhas TR1LV | | |
| Altura encastre, mm | 590 | | |
| Largura encastre, mm | 560 | | |
| Profundidade encastre, mm | 550 | | |
| Largura interna | 0 | | |

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

