COF01PBEU

Categoria	Cocção
Família	Forno de bancada
Tipo	Forno de bancada com vaporeira
Versão	EU
Código EAN	8017709333874

Design

Design	Anni 50
Design	NA
Cor	Azul céu
Acabamentos	Polido
Design	Anni 50
Decoração especial	NA
Co-branding	NA
Acabamento do corpo	Polido
Cor do corpo	Azul céu
Material do corpo	Plástico
Material da porta	Plástico
Material do vidro	Vidro com moldura de plástico polido
Cor do vidro da porta	Fumado
Material do puxador	Alumínio
Cor do puxador	Cromado polido
Cor dos comandos	Cromado polido
Material dos botões	Plástico
Cor dos comandos	Prateados
Material da alavanca de abertura do depósito	Plástico
Cor da alavanca de abertura do depósito	Azul céu
Material do interior do depósito	Aço inox
Material do depósito	Plástico
Cor do tanque de água	Transparente com um lado mate
Material da pega do tanque	Plástico
Cor do tanque de água	Cinzento
Material da base	Plástico
Cor da base de apoio	Cinzento mate
Acabamento da base	Mate
Pés antiderrapante	Borracha
Type of logo	Applied
Cor do cabo de alimentação	Cinzento
Decoração especial	NA

Comandos

Display	Sim
Tecnologia Display	Cor do LCD
Comandos	Botões, Comandos
N° de comandos	2
Botão START/STOP	Sim
Botão para Definições	Sim

Nº de botões	2

Especificações técnicas

Capacidade	30 L
Nº de níveis para tabuleiros	3
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Controlo da temperatura	Eletrónico
Temperatura mínima	40 °C
Temperatura máxima	230 °C
Valor máximo do temporizador	13 H (apenas com função 100% vapor), 5 H
Capacidade do depósito de água	0,8 L
Descarga do depósito da água	0,4 L
Depósito da água removível	Sim
Carregamento de água	Carregamento de água manual
Material da cavidade	Esmaltada
Nº de ventiladores	1
Potência da resistência grill	900 W
Potência da resistência inferior	700 W
Nº de lâmpadas	1
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Iluminação na abertura da porta	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Nº de vidros da porta	3
Pés antiderrapantes	Sim
Cabo destacável	Sim

Programa/ Funções

Nº funções do forno	10
Menu Cozinha tradicional	Estático, Ventilado, Grill, inferior com ventilação, Airfry, Aquecimento, Descongelação
Menu cozinha com vapor	Vapor (100%), Ventilado com vapor (20-70%), Grill ventilado com vapor (20-70%)
Menu Chef	Carnes e aves, Peixes e mariscos, Legumes e acompanhamentos, Bolos e doces, Pães/pizzas e tartes
Nº de receitas automáticas	33
Cozedura estática	Sim
Cozedura ventilada	Sim
Função Grill	Sim
Cozedura inferior com ventilação	Sim
Função Airfry	Sim
Função Manter quente	Sim
Descongelação	Sim
100% vapor	Sim (100%)
Cozedura com ventilação e vapor	Sim (20-70%)
Grill ventilado com vapor	Sim (20-70%)
Alarme depósito água vazio	Sim
Alarme de descalcificação	Sim
Temporizador	Eletrónico
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim

Outras opções	Configuração do relógio, Formato do relógio 12/24H, Unidade de medição de temperatura/peso, Sinais acústicos ON/OFF, Nível de brilho, ECO Display, Dureza da água
Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Sinais sonoros	Opcional

Acessórios incluídos

Grelha para grelhar, em aço inox	1	**Tabuleiro perfurado em aço inoxidável**	1
Tabuleiro esmaltado	1	**Air Fry perforated tray**	1

Ligação elétrica

Ficha elétrica	(F;E) Schuko	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Potência nominal	1800 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	1 m
Tensão (Volts)	220-240 V		

Standby

Tempo para ativação do modo Standby	15 min.	**Mostrar informações no modo Standby**	Sim
Product stand-by power	0,6 W		

Dados de logística

Largura	500 mm	**Profundidade da embalagem (mm)**	650 mm
Profundidade	510 mm (com puxador)	**Altura da embalagem (mm)**	478 mm
Altura	400 mm	**Peso líquido (kg)**	17,500 kg
Dimensões	LxPxA 500x510x400 mm	**Peso bruto (kg)**	26,200 kg
Largura da embalagem (mm)	572 mm		

Alternative products

COF01BLEU

Cor: Preto

COF01CREU

Cor: Creme

COF01PGEU

Cor: Verde água

COF01RDEU

Cor: Vermelho

COF01WHEU

Cor: Branco

Benefit (TT)

Easy cleaning COF

Limpeza sem esforço graças à função de vapor, guias e acessórios amovíveis e função de descalcificação.

Galileo technology COF

Tecnologia Galileo Multicooking: padrões de fluxo de ar inovadores e algoritmos profissionais para resultados excepcionais num design compacto.

Multi Cooking 3 Menus COF

10 em 1: escolha entre as funções de cozedura tradicionais, com programas automáticos e de vapor, incluindo Air fry, descongelar e manter quente

Steam system COF

Funções de vapor ou combinadas com vapor, para conservar os sabores e os nutrientes. Fácil de limpar graças ao depósito de água amovível e à função de descalcificação.

Chef Menu recipes COF

33 Receitas automáticas: cozinhe na perfeição pratos de carne, peixe e legumes, mas também sobremesas, pão e pizza.

Accessories included COF

Gama completa de acessórios in-pack, para experimentar preparações de culinárias tradicionais, com vapor e Air fry.