

COF01PBEU

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



Design

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

Comandos

Display	Sim	Nº de botões	2
Tecnologia Display	Cor do LCD	Botão START/STOP	Sim
Comandos	Botões, Comandos	Botão para Definições	Sim
Nº de comandos	2		

Especificações técnicas

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

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

Alarme acústico de fim de cocção
Sinais sonoros

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

Sim
Opcional

Acessórios incluídos

Grelha para grelhar, em 1
aço inox

Tabuleiro esmaltado 1

Tabuleiro perfurado em 1
aço inoxidável

Ligação elétrica

Ficha elétrica (F;E) Schuko

Potência nominal 1800 W

Tensão (Volts) 220-240 V

Frequência (Hz) 50/60 Hz

Comprimento do cabo
de alimentação 1 m

Dados de logística

Largura 500 mm

Profundidade 510 mm (com puxador)

Altura 400 mm

Dimensões LxPxA 500x510x400 mm

Largura da embalagem
(mm) 572 mm

Profundidade da
embalagem (mm) 650 mm

Altura da embalagem
(mm) 478 mm

Peso líquido (kg) 17,500 kg

Peso bruto (kg) 26,200 kg

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.

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

Galileo technology COF

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

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.