



Vapor intuitivo para resultados deliciosos

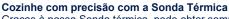
O forno 800 SteamBoost com Steamify® retém nutrientes e humidade, porque quando cozinha a vapor não é necessário adicionar gordura para maximizar o sabor. Desfrute de resultados impecáveis com um simples premir de botão. Basta selecionar a temperatura e deixar o forno fazer o resto.

Os fornos SteamBoost da Série 800 com Steamify aproveitam® ao máximo os nutrientes e a humidade, porque ao cozinhar a vapor não tem de adicionar gordura para ganhar sabor. Obtenha resultados perfeitos com o toque de um botão. Tudo o que tem de fazer é selecionar a temperatura e deixar-nos fazer o resto.

Product Benefits & Features



Steamify® o seu assistente de cozedura a vapor Desfrute do segredo dos chefs profissionais em sua casa com a nova função Steamify®. Selecione a temperatura que normalmente usa e o forno ajusta automaticamente a quantidade certa de vapor de que os seus pratos necessitam.





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.

Display tátil EXCite: intuitivo e funcional

Com o ecrã tátil EXCite pode ajustar facilmente a temperatura e os timings do seu forno, quer esteja a fazer muffins ou a cozinhar salmão. Oferece-lhe a tecnologia que precisa e a ajuda que procura para cozinhar os seus pratos preferidos.

Aquecimento rápido para maior conforto e poupar tempo

A nossa função Aquecimento rápido garante que o forno está pronto quando você estiver. Com um período de pré-aquecimento mais reduzido ao de aquecimento convencional, pode tornar esses momentos livres em refeições mais memoráveis.

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
- · Programas automáticos com vapor total ou parcial
- · Eficiência energética: A
- 3 níveis de cozedura
- Aquecimento rápido automático
- · Programas automáticos com sonda térmica
- · Aviso de limpeza
- Proposta de temperatura
- Memórias
- · Programas automáticos por peso
- · Regulação eletrónica da temperatura
- · Segurança para crianças
- Desconexão automática de segurança
- Indicador de calor residual
- · Display multifunções
- Funções eletrónicas: Regulação eletrónica da temperatura, Aquecimento rápido selecionável, Sonda térmica, Sonda térmica com desconexão automática, Sonda térmica com indicador de temperatura interna, Tempo estimado com sonda térmica, Manter quente a 65 °C (cozedura a baixa temperatura), Teclas sonoras & alarme acústico/erro, tons de ativação e desativação (exceto On/Off), Idiomas/Display de texto, Botão principal, Memorização de Hora do dia (3 dias), Temporizador, Botão luz interior (menu + acesso direto), Indicação de temperatura real (°C), Indicador de aquecimento residual (°C), Aproveitamento de calor residual, Exaguamento, Informação de serviço, Limpeza a vapor (2 ciclos: limpeza a vapor normal e plus), Desconexão da hora do dia em modo apagado, Esvaziamento do depósito, Proposta de temperatura, Hora do dia, Ajuste de dureza da água, 225 programas de Cozedura Assistida (peso/sonda térmica/vapor), 3 Favoritos, 31 idiomas, Sinal acústico, Desconexão de segurança automática, Ajuste de volume de sinal acústico, Comprovar resultados (aos 10% do tempo programado), Bloqueio para crianças (no modo desligado), Lembrete de limpeza, Funções de relógio em espera, Duração da cozedura, Tempo e fim de cozedura, Desvaporizar, Modo demonstração com código, Descalcificação, Intensidade luminosa regulável (ON), Display tátil TFT a cores com comando rotativo (95x35 mm), Desidratar alimentos depois de vaporizar a cavidade
- Iluminação interior de halogéneo
- · Iluminação automática com abertura da porta
- · Ventoinha pára quando a porta é aberta
- · Ventilador de arrefecimento



EOB8S39X

Product Specification		
Tipologia do produto	Forno elétrico integrável	Cavidade
Classe energética	A++	Número de compartimentos
Temperaturas	30°C - 230°C	Tipo de forno
Display	Tátil	Conetividade
Tipo de controlo	Tátil	Câmara
Capacidade útil (L)	70	Varioguide
Potência máxima, w	3500	Receitas Sous Vide
Potência grelhador, w	2300	Receitas
Funções de aquecimento	Gratinar, Aquecimento inferior, Assar pão, Assar/cozedura convencional, Descongelar, Levedar massa, Desidratar, Alimentos congelados, Vapor total, Grelhador, Humidade elevada, Humidade baixa, Manter quente, Cozedura ventilada, Pizza, Aquecer pratos, Conservar, Cozedura lenta, Vapor regenerar, Steamify, Ventilado, Grelhador turbo	Funções de memória
		Nível de ruido dB(A)
		Limpeza
		Cor
		Altura, mm
		Largura, mm
		Profundidade, mm
		Acessórios
Dimensões de encastre (AxLxP), em mm	590x560x550	Altura encastre, mm
Índice de eficiência energética	61.9	Largura encastre, mm
Consumo energético em modo	1.09	Profundidade encastre, mm
standard (kWh/ciclo)		Voltagem, V
Consumo energético em circulação forçada (kWh/ciclo)	0.52	Frequência, Hz
		PNC

Cavidade	Grande
Número de compartimentos	1
Tipo de forno	elétrico
Conetividade	Não
Câmara	Não
Varioguide	Sim
Receitas Sous Vide	Não
Receitas	Não
Funções de memória	Sim
Nível de ruido dB(A)	53
Limpeza	Vapor
Cor	Inox
Altura, mm	594
Largura, mm	595
Profundidade, mm	567
Acessórios	Calhas TR1LFSTV, Teste (com tira) de dureza da água
Altura encastre, mm	590
Largura encastre, mm	560
Profundidade encastre, mm	550
Voltagem, V	230
Frequência, Hz	50
PNC	944 032 073
EAN	7332543842032

