



Desfrute de pratos tenros com o forno SteamCrisp® – saboreie de carne suculenta e torne

O forno 6000 SenseCook® com SteamCrisp® permite-lhe cozinhar com precisão para que obtenha resultados perfeitos. Ao combinar vapor e calor tradicional, a carne torna-se mais suculenta e os pratos de peixe são até 20% mais tenros em comparação com um forno sem vapor.

Com base em testes externos que comparam a maciez do frango (até 4% mais) e do salmão (até 20% mais) cozinhados com e sem a combinação de vapor e ar quente.

Forno a vapor com limpeza pirolítica da Série 6000 SenseCook com SteamCrisp e Display LED Explore com WiFi de 72 litros, 9 funções e 45 programas automáticos, sonda térmica, comandos escamoteáveis Inox, calhas telescópicas num nível, porta com 3 vidros, vidro preto com perfil Inox Infinity e puxador Inox Infinity

Product Benefits & Features

SteamCrisp® – mantém os pratos crocantes por fora e suculentos por dentro

O forno SteamCrisp® multifunções combina calor e vapor para assar, grelhar e reaquecer. Esta combinação mantém os pratos crocantes por fora e suculentos por dentro – a carne fica mais suculenta e o peixe até 20% mais tenro em comparação com um forno sem vapor.



Com base em testes externos que comparam a suculência do frango (até 4% mais) e do salmão (até 20% mais) cozinhados com e sem a combinação de vapor e ar quente.



Sonda Térmica – para um controlo preciso da temperatura

A Sonda Térmica permite-lhe monitorizar a sua cozedura com precisão para obter resultados perfeitos, independentemente da receita. O forno avisá-lo-á quando a sua comida atingir a temperatura ideal.

EXPlore. Acesso facilitado às funções do seu forno

O EXPlore permite-lhe controlar facilmente as definições do seu forno e acompanhar o que está a cozinhar. Com o ecrã LED e a conectividade WiFi, pode ver facilmente a hora, a temperatura e o progresso do seu prato.



Limpeza pirolítica. A função de autolimpeza

Com temperaturas elevadas, a função de limpeza pirolítica transforma a gordura e os resíduos alimentares em cinzas, para que possa limpá-lo facilmente com um pano húmido.

Conecte-se. E transforme a sua forma de cozinhar.

A conectividade permite-lhe controlar o seu forno a partir de qualquer lugar com a nossa aplicação. Obtenha dicas e melhore as suas técnicas de cozinha com funções controladas pela aplicação, sempre ao seu alcance.



- De encastre
- Programas automáticos com vapor total ou parcial
- Eficiência energética:
- Funções de cozedura do forno: Ventilado, Assar/cozedura convencional, Humidade baixa, Pizza, Aquecimento inferior, Alimentos congelados, Cozedura ventilada, Grill, Grelhador turbo
- 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
- Desconexão automática de segurança
- Indicador de calor residual
- Botões escamoteáveis

Product Specification

Cor	Preto	Consumo energético em modo standard (kWh/ciclo)	0.93
Classe energética	A++	Consumo energético em circulação forçada (kWh/ciclo)	0.52
Dimensões de encastre (AxLxP), em mm	590x560x550	Potência da lâmpada - forno superior	40
Funções de aquecimento	Ventilado, Assar/cozedura convencional, Humidade baixa, Pizza, Aquecimento inferior, Alimentos congelados, Cozedura ventilada, Grill, Grelhador turbo	Tipo de forno	elétrico
		Tipo de produto	Forno elétrico integrável
		Nível de ruído dB(A)	45
Conetividade	Sim	Peso bruto (kg)	36.3
Potência máxima, w	3390	Peso total (incluindo acessórios), kg	35.7
Fornos a vapor	SteamCrisp	Número de tabuleiros	1 tabuleiro para bolos esmaltado, 1 tabuleiro de recolha de gordura esmaltado cinza
Display	LUX		1 grelha cromada
Capacidade útil (L)	72	Número de grelhas	Grades laterais de fácil entrada
Limpeza	Pirólise	Calhas	Schuko
Dimensões (AxLxP), em mm	594x596x569	Comprimento do cabo, (m)	1.5
Tipo de controlo	Escamoteáveis metálicos	Ficha	Parafusos de madeira, Calhas TR1LV
Potência grelhador, w	2300	Temperatura máxma da superfície da porta em K	
Potência máxima, w	3380	Acessórios	Cinzenito Esmalte
Temperaturas	30°C - 300°C	Parte inferior - forno superior	1
Forno superior - Superfície maior em cm	1424	Nº de cavidades	949 494 949
Iluminação do forno	1, Traseira	PNC	7333394107875
Índice de eficiência energética	61.2	EAN	

