

COF01PGEU

Categoria	Cocção
Família	Forno de bancada
Tipo	Forno de bancada com vaporeira
Versão	EU
Código EAN	8017709333881



Design

Design	Anni 50	Cor dos comandos	Prateados
Design	NA	Material da alavanca de abertura do depósito	Plástico
Cor	Verde água	Cor da alavanca de abertura do depósito	Verde água
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	Verde água	Cor do tanque de água	Cinzentos
Material do corpo	Plástico	Material da base	Plástico
Material da porta	Plástico	Cor da base de apoio	Cinzentos 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	Cinzentos
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		

Programas / 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		

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		

Dados de logística

Largura	500 mm	Profundidade da embalagem (mm)	680 mm
Profundidade	510 mm (com puxador)	Altura da embalagem (mm)	535 mm
Altura	400 mm	Peso líquido (kg)	17.500 kg
Dimensões	LxPxA 500x510x400 mm	Peso bruto (kg)	26.200 kg
Largura da embalagem (mm)	635 mm		

Alternative products



COF01BLEU

Cor: Preto



COF01CREU

Cor: Creme



COF01PBEU

Cor: Azul céu



COF01RDEU

Cor: Vermelho



COF01WHEU

Cor: Branco

Benefit (TT)

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.

Easy cleaning COF

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

Accessories included COF

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

Galileo technology COF

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