



**Piatti teneri ma croccanti: usa il vapore per ottenere risultati ottimali**  
Il forno SurroundCook Serie 500 con SteamBake aggiunge il giusto tocco di vapore per una doratura perfetta. I piatti sono croccanti all'esterno e teneri all'interno, cotti in modo uniforme senza bisogno di girare o spostare la teglia.

Il forno SurroundCook Serie 500 con SteamBake aggiunge il giusto tocco di vapore per una doratura perfetta.

## Product Benefits & Features

### Per una cottura deliziosa, basta aggiungere vapore

Il forno multifunzione SteamBake utilizza il vapore per ottenere una cottura deliziosa. I piatti sono dorati e croccanti all'esterno, mentre l'interno rimane tenero e umido. La cottura a vapore consente inoltre di ottenere un cibo cotto in modo uniforme in ogni angolo.



Il forno SteamBake cuoce con il vapore, in modo che i piatti siano croccanti all'esterno e teneri e umidi all'interno.

### Display LED EXPLore con pulsanti touch

Il display EXPLore ti permette di controllare agevolmente le impostazioni del tuo forno. Grazie al display a LED e ai 5 pulsanti touch puoi visualizzare facilmente il tempo, la temperatura e i progressi del tuo piatto accedendo al contempo ad altre funzioni e rendendo il tuo



### Pulizia pirolitica. Un sistema di autopulizia con meno sforzo.

Grazie alle alte temperature, la funzione di pulizia pirolitica trasforma in cenere i residui di grasso e di cibo, che possono essere facilmente eliminati con un panno.



### Calore più uniforme in tutto il forno con la cottura multilivello

La cottura a più livelli aggiunge un terzo elemento riscaldante che consente di cuocere in modo uniforme su più livelli. Perfetto per creare tre lamiere dolci di biscotti o torte contemporaneamente.



### Cottura uniforme, rapida e veloce grazie alla ventola interna

Questo forno fa circolare il calore al suo interno in modo uniforme, assicurando una cottura perfetta di tutti i piatti in tutti i punti. La nostra tecnologia riscalda il forno più velocemente, facendoti risparmiare tempo ed energia.



- Categoria Vapore: SteamBake
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Steam Bake, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato
- Pulizia pirolitica
- 3 cicli di pulizia pirolitica (breve, medio, lungo)
- Manopole push/pull
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Porta e vetri estraibili

**Product Specification**

|   |   |
|---|---|
| Colore estetica                                     | Inox  |
| Classe energetica                                   | A+  |
| Dimensioni incasso in mm                            | 590x560x550   |
| Funzioni cottura                                    | Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Steam Bake, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato |
| Carico elettrico totale (Watt)                      | 3490  |
| Categoria   | SteamBake   |
| Tipologia di timer                                  | Explore   |
| Volume utile vano forno (lt)                        | 72  |
| Pulizia   | Pirolitico  |
| Dimensioni AxLxP (mm)                               | 594x596x569   |
| Tipologia Manopole Forno                            | Pop in / Pop out piatto   |
| Potenza massima Grill (W)                           | 2300  |
| Max power oven, W                                   | 3490  |
| Temperatura massima (°C)                            | 300   |
| Superficie di cottura più grande (cm <sup>2</sup> ) | 1424  |
| Illuminazione                                       | Luce singola, posteriore e laterale alogena   |
| Indice di efficienza energetica                     | 81.2  |
| Consumo energetico standard (kWh)                   | 0.93  |

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Consumo energetico a circolazione forzata (kWh) | 0.69                        |
| Potenza lampada                                 | 40                          |
| Tipo di forno                                   | Elettrico                   |
| Categoria                                       | Forno elettrico Built-In    |
| Rumorosità                                      | 45                          |
| Peso lordo (kg)                                 | 32.2                        |
| Peso netto (kg)                                 | 31.1                        |
| Vassoi  | 1 lamiera dolci, 1 leccarda |
| Griglie incluse                                 | 1 griglia                   |
| Tipologia di guide                              | Guide Laterali EasyEntry    |
| Lunghezza cavo (m)                              | 1.6                         |
| Tipo di presa                                   | Schuko                      |

