



### A melhor cozedura é feita com vapor

Os fornos da série 5000 SurroundCook® com SteamBake são fornos multifunções que utilizam vapor para uma cozedura perfeita – os pratos ficam dourados e tostados por fora e tenros e húmidos por dentro. E todos os pratos são cozinhados uniformemente sem ter de virar nem mover o tabuleiro.

Forno pirolítico multifunções da Série 5000 SurroundCook com SteamBake e Display LED Explore com WiFi, capacidade de 71 litros, 9 funções e 45 programas automáticos, comandos retráteis, sonda térmica, calhas telescópicas num nível, abertura e fecho suave da porta com 4 vidros, vidro preto com perfil Inox Infinity e pux

## Product Benefits & Features

### O SteamBake. Os melhores resultados de cozedura utilizam vapor

O forno com função SteamBake permite-lhe adicionar vapor ao cozer. Os pratos ficam com melhor cor e crosta e são aquecidos uniformemente sem ter de virar o tabuleiro ou os alimentos.



### 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
- Forno multifunções com aquecimento com resistência circular
- Eficiência energética: A
- Funções de cozedura do forno: Aquecimento inferior, Assar/cozedura convencional, Alimentos congelados, Grill, Cozedura ventilada, Pizza, Steam bake, Ventilado, 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)	1.09
Classe energética	A+	Consumo energético em circulação forçada (kWh/ciclo)	0.69
Dimensões de encastre (AxLxP), em mm	590x560x550	Potência da lâmpada - forno superior	40
Funções de aquecimento	Aquecimento inferior, Assar/cozedura convencional, Alimentos congelados, Grill, Cozedura ventilada, Pizza, Steam bake, Ventilado, Grelhador turbo	Tipo de forno	elétrico
		Tipo de produto	Forno elétrico integrável
Conetividade	Sim	Nível de ruído dB(A)	48
Potência máxima, w	3500	Peso bruto (kg)	36
Família	SteamBake	Peso total (incluindo acessórios), kg	35
Display	LUX	Número de tabuleiros	1 tabuleiro para bolos esmaltado, 1 tabuleiro de recolha de gordura esmaltado cinza
Capacidade útil (L)	71	Número de grelhas	1 grelha INOX
Limpeza	Pirólise	Calhas	Grades laterais de fácil entrada
Dimensões (AxLxP), em mm	594x595x567	Comprimento do cabo, (m)	1.5
Tipo de controlo	Escamoteáveis planos	Ficha	Schuko
Potência grelhador, w	2300	Acessórios	Calhas TR1LV, Parafusos de madeira
Potência máxima, w	3500	Parte inferior - forno superior	Cinzeno Esmalte
Temperaturas	30°C - 300°C	Nº de cavidades	1
Forno superior - Superfície maior em cm	1424	PNC	944 035 121
Iluminação do forno	1, Topo	EAN	7333394110738
Índice de eficiência energética	81.2	Fusível mínimo requerido	16
		Série	5000

