



### 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 capacidade de 72 litros, 9 funções e 45 programas automáticos, botões escamoteáveis em inox, porta com 4 vidros, acabamento Inox Infinity e puxador Inox Infinity

## 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.



### EXPLORE. Acesso facilitado às funções do seu forno

O EXPLORE permite-lhe controlar facilmente as definições do seu forno para saber o que está a acontecer com a sua cozedura. Com o ecrã LED, cinco botões táteis e dois botões rotativos, 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.



### Cozedura multinível. Aquecimento homogêneo em todo o forno

O sistema de cozedura multinível, com o seu anel de aquecimento adicional, permite obter um aquecimento uniforme e consistente dos seus pratos com até três tabuleiros de forno totalmente cheios.



- 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
- Inox com tratamento anti-dedadas
- 3 níveis de cozedura
- Aquecimento rápido automático
- 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	Inox anti dedadas	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
Conetividade	Não	Tipo de produto	Forno elétrico integrável
Potência máxima, w	3500	Nível de ruído dB(A)	48
Família	SteamBake	Peso bruto (kg)	33
Display	LUX	Peso total (incluindo acessórios), kg	32
Capacidade útil (L)	71	Número de tabuleiros	1 tabuleiro de recolha de gordura esmaltado cinza
Limpeza	Pirólise	Número de grelhas	1 grelha INOX
Dimensões (AxLxP), em mm	594x595x567	Calhas	Grades laterais de fácil entrada
Tipo de controlo	Escamoteáveis metálicos	Comprimento do cabo, (m)	1.5
Potência grelhador, w	2300	Ficha	Schuko
Potência máxima, w	3500	Acessórios	Parafusos de madeira
Temperaturas	30°C - 300°C	Parte inferior - forno superior	Cinzeno Esmalte
Forno superior - Superfície maior em cm	1424	Nº de cavidades	1
Iluminação do forno	1, Topo	PNC	944 035 011
Índice de eficiência energética	81.2	EAN	7333394071879
		Fusível mínimo requerido	16
		Série	5000
		Família	SurroundCook com SteamBake

