



#### La mejor forma de hornear es con vapor

Los hornos de la Serie 5000 SurroundCook® con SteamBake son hornos multifunción que utilizan vapor para un horneado perfecto: cada receta crujientes por fuera mientras que el interior sigue estando tierno y jugoso. Y todos cocinados de forma homogénea sin tener que girar ni mover la bandeja.

Horno pirolítico multifunción de la Serie 5000 SurroundCook con SteamBake y Display LED Explore con WiFi, de 71 litros, 9 funciones y 45 programas automáticos, mandos escamoteables, sonda térmica, carriles telescópicos en 1 nivel, apertura y cierre suave de la puerta de 4 cristales, cristal negro con perfil Inox

#### Ventajas y características

##### SteamBake, vapor para repostería, siempre con vapor



Los hornos multifunción con función SteamBake permiten añadir vapor durante los primeros minutos de la cocción. Todo termina teniendo un color y una corteza crujiente mejores y se calienta homogéneamente sin tener que girar la bandeja ni los ingredientes que estés cocinando.

##### Sonda térmica: para un control preciso de la temperatura



La sonda térmica te permite supervisar precisamente la cocción para lograr resultados perfectos sea cual sea la receta. El horno te permitirá saber cuándo el plato haya alcanzado la temperatura correcta.

##### EXPlore. Acceso sencillo a las funciones de tu horno



EXPlore permite controlar sin problemas los ajustes del horno para saber cómo va la cocción. Con la pantalla LED y la conectividad WiFi, se puede ver fácilmente la hora, la temperatura y el progreso de tu plato.

##### Limpieza pirolítica. La función de autolimpieza



Con altas temperaturas, la función de limpieza pirolítica convierte la grasa y los residuos de comida en ceniza, para que puedas limpiar el horno fácilmente con un paño húmedo.

##### Conéctate. Y cambia tu manera de cocinar



La conectividad te permite controlar el horno desde cualquier lugar con tu aplicación. Obtén consejos y mejora la técnicas de cocina con funciones al alcance de tu mano en la aplicación.

- Horno independiente
- Horno multifunción
- Funciones de cocción del horno: Turbo, Cocción convencional/tradicional, SteamBake, Función Pizza, Calor inferior, Congelados, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Grill, Grill Turbo
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Termómetro para carne
- Limpieza pirolítica con recordatorio automático
- Propuesta automática temperatura
- Regulación electrónica temperatura
- Función de bloqueo electrónico
- Sistema seguridad de desconexión automática
- Indicadores de calor residual
- Mandos escamoteables

#### Especificaciones de producto

|   |  |
|---|--|
| Color   | Negro  |
| Clase   | Clase A+   |
| Medidas hueco (mm)                              | 590x560x550  |
| Funciones de cocción                            | Turbo, Cocción convencional/tradicional, SteamBake, Función Pizza, Calor inferior, Congelados, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Grill, Grill Turbo |
| Conectividad                                    | Sí   |
| Potencia total (W)                              | 3500   |
| Familia   | SteamBake  |
| Panel   | Display LED Explore  |
| Capacidad útil (L)                              | 71   |
| Limpieza  | Pirolítica   |
| Medidas (mm)                                    | 594x595x567  |
| Mandos  | Escamoteables planos   |
| Máx. Potencia grill (W)                         | 2300   |
| Potencia máxima (W)                             | 3500   |
| Temperaturas                                    | 30°C - 300°C   |
| Superficie máxima de cocción                    | 1444   |
| Iluminación                                     | 1, Cenital halógena  |
| Índice de eficiencia energética                 | 81.2   |
| Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo) | 1.09   |

|   |   |
|---|---|
| Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo) | 0.69  |
| Potencia (lámpara)                                    | 40  |
| Fuente de energía                                     | Eléctrico   |
| Tipo de producto                                      | Horno multifunción  |
| Nivel de ruido dB(A)                                  | 48  |
| Peso bruto  | 36  |
| Peso neto con todos los accesorios: (kg)              | 35  |
| Bandejas  | 1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 grasera gris esmaltada |
| Parrillas   | 1 rejilla de acero inoxidable                                 |
| Carriles  | Ranuras laterales de inserción fácil                          |
| Longitud del cable (m)                                | 1.5   |
| Tipo de enchufe                                       | Schuko  |
| Temperatura máxima de la puerta                       | 20  |
| Accesorios incluidos                                  | Tornillos de madera, 1 Carril TR1LV                           |
| Material de la cavidad                                | Esmalte gris  |
| Nº de cavidades                                       | 1   |
| Código de producto                                    | 944 035 121   |
| Código EAN  | 7333394110738   |
| Voltaje (V):  | 220-240   |
| Fusible requerido (A)                                 | 16  |
| Serie   | 5000  |
| Familia   | SurroundCook con SteamBake                                    |

