



### 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 cocinado 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	Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.69
Clase	Clase A+	Potencia (lámpara)	40
Medidas hueco (mm)	590x560x550	Fuente de energía	Eléctrico
Funciones de cocción	Turbo, Cocción convencional/tradicional, SteamBake, Función Pizza, Calor inferior, Congelados, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Grill, Grill Turbo	Tipo de producto	Horno multifunción
Conectividad	Sí	Nivel de ruido dB(A)	48
Potencia total (W)	3500	Peso bruto	36
Familia	SteamBake	Peso neto con todos los accesorios: (kg)	35
Panel	Display LED Explore	Bandejas	1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 grasa gris esmaltada
Capacidad útil (L)	71	Parrillas	1 rejilla de acero inoxidable
Limpieza	Pirolítica	Carriles	Ranuras laterales de inserción fácil
Medidas (mm)	594x595x567	Longitud del cable (m)	1.5
Mandos	Escamoteables planos	Tipo de enchufe	Schuko
Máx. Potencia grill (W)	2300	Temperatura máxima de la puerta	20
Potencia máxima (W)	3500	Accesorios incluidos	Tornillos de madera, 1 Carril TR1LV
Temperaturas	30°C - 300°C	Material de la cavidad	Esmalte gris
Superficie máxima de cocción	1444	Nº de cavidades	1
Iluminación	1, Cenital halógena	Código de producto	944 035 121
Índice de eficiencia energética	81.2	Código EAN	7333394110738
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	1.09	Voltaje (V):	220-240

