



*Sinônimo de elegância e bom gosto, a linha **Prime Cooking** é composta por produtos que vão de coifas e fornos à adegas e lava-louças, todos com layouts exclusivos que traduzem uma perfeita sintonia entre design e performance enquanto entregam a qualidade que somente uma linha semi-profissional pode trazer.*

#### FICHA TÉCNICA

EAN .....	7899100669957
Voltagem .....	220 V
Frequência .....	60 Hz
Medidas (LxAxP) .....	60x58x54,8 cm
Med. embalado (LxAxP) .....	65,8x66x64,7 cm
Medida interna (LxAxP) .....	46x41x41,5cm
Peso líquido .....	42,5 kg
Peso bruto .....	45,2 kg
Capacidade .....	83 L
Capacidade líquida .....	74 L
Material .....	aço inox 304
Temperatura .....	50°C a 260°C
Potência elétrica .....	2,5 kW/h
Potência nominal .....	4190 W
Consumo de energia .....	125,7 kW/mês
Bitola do fio .....	2,5 mm <sup>2</sup>

#### BENEFÍCIOS

##### 19 funções combinadas:

**Área Completa:** Aquecimento Sup. + Convecção | Convecção | Aquecimento Inf. + Convecção | Convencional | Grill | Grill + Ventilação | Descongelar

**Área Superior:** Aquecimento Sup. + Convecção | Convecção | Grill

**Área Inferior:** Aquecimento Inf. + Convecção | Convecção

**Área Combinada:** Aquecimento Sup. + Convecção Sup. & Aquecimento Inf. + Convecção inf. | Aquecimento Sup. + Convecção Sup. & Convecção Inf. | Convecção Sup. & Aquecimento Inf + Convecção Inf. | Convecção Sup. & Convecção Inf. (Dupla Convecção) | Grill Sup. & Convecção Inf. + Aquecimento Inf. | Grill Sup. & Convecção Inf.

**Dual Zone:** utilização dos compartimentos superior e inferior simultaneamente com temperaturas e timer diferentes, devido à uma bandeja isolante de calor.

**Sistema de convecção duplo** integrado, que proporciona maior circulação do calor, permitindo um cozimento mais uniforme do alimento e ventilação de refrigeração tangencial.

**Capacidade líquida** interna **25% maior** que os fornos convencionais de 74L.

**Sistema catalítico** de limpeza **porta removível de vidro triplo** facilita a higienização do forno e remoção de gordura.

**Tratamento anti-impressão digital** no aço inox.

Atinge a temperatura de 260°C.



#### DETALHES

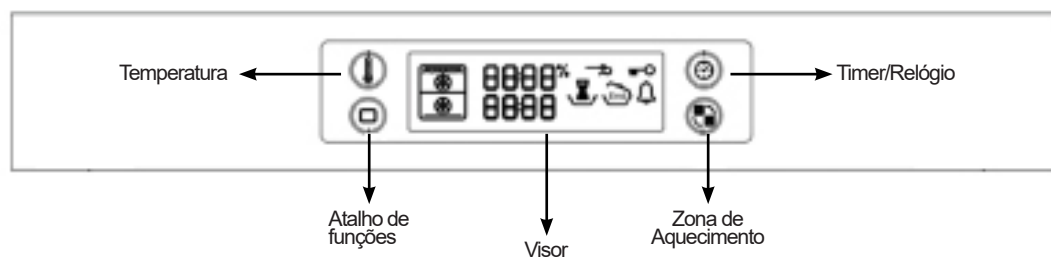
- » Design moderno built in.
- » Display LED digital blue touch.
- » Função de memória.
- » Desligamento automático definido por timer (programável digital 24h).
- » Termostato otimizador de energia.
- » Relógio digital 24h
- » Trava de segurança.
- » Acessórios:

1 bandeja coletora de gordura ou assadeira

1 grelha ajustável com suporte

1 espeto rostisserie (suporta 1,8 kg)

## PAINEL



## ORIENTAÇÕES

- » É indispensável a instalação com fio terra.
- » Projetados para serem embutidos.
- » As paredes e superfícies próximas devem ser de material resistente a temperatura de 90°C (tais como madeira, fórmica, inox, granito, mármore).

## LIMPEZA

- » O revestimento de esmalte pode ser limpo utilizando água quente e detergente líquido com uma escova macia de náilon.
- » Você pode remover a porta do forno para facilitar a limpeza.

## INSTALAÇÃO

