


**Tendre, moelleux, croustillant, grâce à une touche de vapeur**

Le four série 500 SurroundCook avec SteamBake vous permet d'ajouter une touche de vapeur pour obtenir des résultats gourmands. Les plats sont dorés et croustillants à l'extérieur, tendres et moelleux à l'intérieur. Et chaque plat est cuit uniformément sans avoir à retourner ou déplacer le plateau.

**Bénéfices et Caractéristiques**
**Des pâtisseries délicieuses, grâce à la touche vapeur**

Le four SteamBake utilise une touche de vapeur pour plus de gourmandise. Les pâtisseries sont dorées et croustillantes à l'extérieur, tandis que leur intérieur reste tendre et moelleux. La touche vapeur permet également de cuire uniformément de tous les côtés.


**Interface EXPlore**

L'écran EXPlore vous permet de contrôler sans effort les paramètres de cuisson de votre four. Avec l'affichage LED et les touches tactiles, vous pouvez voir l'heure, la température et la progression de cuisson de votre plat en toute facilité.



Le four SteamBake ajoute une touche de vapeur pour que les plats soient croustillants à l'extérieur, tendres et moelleux à l'intérieur.

**Nettoyage pyrolytique**

En utilisant une température élevée, la fonction de nettoyage pyrolytique transforme la graisse et les résidus alimentaires en cendres. À la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.


**Chaleur uniforme dans tout le four grâce à la cuisson à plusieurs niveaux**

Ce four vous permet d'obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux, et gagner du temps, car il est doté d'un troisième élément chauffant. Parfait pour créer trois plateaux de biscuits ou de tartes en même temps.


**Cuisson uniforme, rapide et efficace**

La chaleur tournante fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.



- Four encastrable Pyrolyse Série 500 SurroundCook® avec SteamBake
- Bandeau métal
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Touche vapeur SteamBake, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 45 recettes préprogrammées
- Fonction préchauffage rapide
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèche-frite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : E900AF11, M900EC01, E100EC02.

**Spécifications techniques**

Classe d'efficacité énergétique*	A+	Livré avec prise	Oui
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2	Fréquence (Hz)	50-60
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Source de chaleur	Electrique	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Puissance électrique totale (W)	3490	Poids brut/net (kg)	31.3 / 30.3
Puissance du gril (W)	2300	Pays de fabrication	Italie
Nombre de cavités	1	PNC	949 499 664
Volume utile cavité (L)	XXL 72	Code EAN	7332543997466
Couleur	Pure Black		
Niveau sonore dB(A)**	45		
Mode de nettoyage	Pyrolyse		
Conso pyro 1 (Wh)	3744 / 90 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Interface	EXPLore		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Charnière de porte	Oui		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Fermeture de porte Velvet closing	non		
Arrêt automatique	non		
Sonde de cuisson	non		
Eclairage intérieur	1, halogène		
Type de porte	profilé métallique, 3 verres		
Longueur du câble (m)	1.6		

