

**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 SET, pour un timing parfait**

Il est désormais simple de suivre sur la cuisson de vos plats grâce à l'affichage LED du temps restant. Sélectionnez ainsi la durée de cuisson exacte et contrôlez votre cuisson sans effort. Faites place à votre créativité.



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

Nettoyez votre four à la vapeur avec AquaClean

Grâce à AquaClean, le four exploite la puissance de l'humidité pour nettoyer sans produits chimiques agressifs. AquaClean commence par évaporer l'eau au fond du four. La vapeur détache ensuite la graisse et les résidus tenaces, pour un nettoyage naturel et facile.

**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 AquaClean Série 500 SurroundCook® avec SteamBake
- Fonctions de cuisson : Chaleur tournante humide, Chaleur tournante pulsée plus, Turbo grill, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Turbo Grill, Eclairage, Fonction pizza
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull et touches sensibles
- Porte ventilée 2 verres
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A
Indice efficacité énergétique (EEI)	95.3
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.81
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale (W)	2980
Puissance du gril (W)	2700
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox
Niveau sonore dB(A)**	43
Mode de nettoyage	AquaClean
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	Electronique
Températures réglables	50°C - 275°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, 2 verres
Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50/60

Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	589x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	655x635x665
Poids brut/net (kg)	29.4 / 28.4
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 499 040
Code EAN	7332543662586

