



### Cuisson uniforme à chaque fois

Le four série 500 SurroundCook® est équipé d'un ventilateur à air chaud qui fait circuler l'air plus efficacement qu'un four conventionnel, de sorte que vos aliments soient toujours cuits uniformément sans avoir à retourner le plateau.

### Bénéfices et Caractéristiques

#### 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 tarte en même temps.



#### Interface EXPlore

L'écran EXPlore vous permet de régler de votre four sans effort. Il vous offre un double affichage : les températures actuelle et cible / la température actuelle et le temps de cuisson restant.



#### Nettoyage pyrolytique

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



#### Fermeture douce assistée

Grâce à un système spécial, la porte du four s'ouvre et se ferme en douceur et sans faire de bruit.



#### 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®
- Bandeau métal
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill, Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation
- Nettoyage Pyrolyse
- 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
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- 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) : E9OOAF11, M9OOEC01, E1OOEC02.

**Spécifications techniques**

Classe d'efficacité énergétique*	A+	Livré avec prise	Non
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2	Fréquence (Hz)	50-60
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Ampérage (A)	16
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Dimensions HxLxP (mm)	589x594x569
Source de chaleur	Electrique	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Puissance électrique totale (W)	3490	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Puissance du gril (W)	2300	Poids brut/net (kg)	31.4 / 30.4
Nombre de cavités	1	Pays de fabrication	Italie
Volume utile cavité (L)	XXL 72	PNC	949 498 215
Couleur	Inox anti-trace	Code EAN	7332543829699
Niveau sonore dB(A)**	45		
Mode de nettoyage	Pyrolyse		
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 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	oui		
Arrêt automatique	non		
Sonde de cuisson	non		
Eclairage intérieur	1, halogène		
Type de porte	profilé métallique, 3 verres		
Longueur du câble (m)	1.6		

