


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 tartes 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. À 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 du 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) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

| | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| Classe d'efficacité énergétique* | A+ |
| Indice efficacité énergétique (EEI) | 81.2 |
| Conso classe énergétique CN (kWh): | 0.93 |
| Conso classe énergétique MF (kWh): | 0.69 |
| Source de chaleur | Electrique |
| Puissance électrique totale (W) | 3490 |
| Puissance du gril (W) | 2300 |
| Nombre de cavités | 1 |
| Volume utile cavité (L) | XXL 72 |
| Couleur | Inox anti-trace |
| 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 |

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Livré avec prise | Non |
| Fréquence (Hz) | 50-60 |
| Ampérage (A) | 16 |
| Dimensions HxLxP (mm) | 589x594x569 |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): | 590x560x550 |
| Dimensions emballées HxLxP (mm) | 654x635x670 |
| Poids brut/net (kg) | 31.4 / 30.4 |
| Pays de fabrication | Italie |
| PNC | 949 498 215 |
| Code EAN | 7332543829699 |

