


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
SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise

Le four SteamBake vous permet d'apporter le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, les pizzas, les pâtisseries et la volaille par exemple.


Pyrolyse : un système autonettoyant pour un éclat permanent

Gardez votre four encastrable naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.


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.


Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Profitez d'une cuisson homogène sur plusieurs niveaux. La résistance annulaire supplémentaire vous permet de cuire uniformément et simultanément plusieurs plats sur différents niveaux.


Profitez de l'écran EXPLore avec ses commandes tactiles sensibles.

Découvrez une nouvelle façon de profiter de votre four à l'écran EXPLore avec ses commandes tactiles sensibles. L'interface dynamique vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et des autres fonctions.

- 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 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
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, Logo de la marque sur le verre

Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	32.2 / 31.1
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 499 676
Code EAN	7333394042381

