


Cuisson uniforme à chaque fois

Le four série 500 SurroundCook® assure une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux grâce à son système de chaleur tournante pulsée. Doté d'un troisième élément chauffant et d'un ventilateur performant, il fait circuler l'air chaud de manière homogène dans toute la cavité.

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.


Écran sensitif pour un accès facile et un contrôle total

Avec l'interface EXPlore+ Touch, programmez votre four en toute simplicité. L'écran LED intuitif affiche clairement les fonctions de cuisson, le temps, la température et la progression de la cuisson. Les commandes sensibles donnent un accès instantané aux programmes


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 déplacer votre plat.



- Four encastrable Pyrolyse Série None N/A
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : AirFry, Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Fonction pizza, Réchauffer, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 10 recettes préprogrammées
- Rail télescopique 1 niveau avec extension partielle TRLLV (inclus)
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Eclairage intérieur 40W
- Accessoires inclus : 1 grille, 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)	61.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Mode de cuisson	Chaleur tournante pulsée
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	Noir brillant
Niveau sonore dB(A)**	44
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn
Commandes du four	Commande tactile
Interface	EXplore+ Touch
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Nombre de gradins	5
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Arrêt automatique	non
Sonde de cuisson	non

Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Type de porte	Logo de la marque sur le verre, Full Glass
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60
Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	30.2 / 29.2
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 288 086
Code EAN	7333394141879

