



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 contrôler sans effort les paramètres de cuisson de votre four. Avec l'affichage LED et les touches tactiles, vous pouvez voir l'heure, la température et la progression de cuisson de votre plat en toute facilité.

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.



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.

Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.



- Four encastrable Pyrolyse Série 500 SurroundCook®
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Chaleur tournante pulsée, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Fonction pizza, Cuisson de sole, Décongélation, Chaleur tournante humide, Gril, Turbo grill
- 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
- Fonction préchauffage rapide
- Eclairage intérieur 40W
- 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++	Type de porte	profilé métallique, Logo de la marque sur le verre
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2	Longueur du câble (m)	1.6
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Livré avec prise	Oui
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Fréquence (Hz)	50/60
Source de chaleur	Électrique	Ampérage (A)	16
Puissance électrique totale (W)	3490	Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Puissance du gril (W)	2300	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Volume utile cavité (L)	XXL 72	Poids brut/net (kg)	31.6 / 30.6
Couleur	Inox anti-trace	Pays de fabrication	Italie
Niveau sonore dB(A)**	45	PNC	949 288 016
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Code EAN	7333394113920
Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn		
Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 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, paroi arrière		

