



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.



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®
- Bandeau métal
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, 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
- 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

Couleur	Inox anti-trace	Éclairage (W)	40
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Source de chaleur	Electrique
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Type de l'appareil	Four électrique
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill	Niveau sonore dB(A)**	45
Puissance électrique totale (W)	3490	Poids appareil brut (Kg)	32.6
Four vapeur	Non	Poids net/appareil (kg)	31.6
Interface	EXPlore	Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
Volume du four (en litres)	XXL 72	Nombre de grille(s):	1 grille
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Runners - Top Oven	Gradins
Dimensions HxLxP (mm)	589x594x569	Longueur du câble (m)	1.6
Commandes du four	Manettes rétractables	Livré avec prise	Oui
Puissance du gril (W)	2300	Door surface temp. max., K (acc. to EN30 or 60335-1)	20
Max power oven, W	3490	Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Températures réglables	30°C - 300°C	Nombre de cavités	1
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	PNC	949 498 216
Eclairage intérieur	1, halogène	Code EAN	7332543829835
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2	Volts	220-240
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Ampérage (A)	16
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn
		Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn
		Nombre de niveaux de cuisson	3
		Fermeture Velvet Closing	Non
		Arrêt automatique	non
		Sonde de cuisson	non

