


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. 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 : 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
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Wood screws, Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TRLLV (inclus)
- 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
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)	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	oui
Arrêt automatique	non
Sonde de cuisson	non
Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Type de porte	profilé métallique

Longueur du câble (m)	1.6
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)	31.4 / 29.9
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 288 000
Code EAN	7333394113869

