



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®
- 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
- 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

Couleur	Noir	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	Chaleur tournante pulsée, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Fonction pizza, Cuisson de sole, Décongélation, Chaleur tournante humide, Gril, Turbo grill	Niveau sonore dB(A)**	45
Puissance électrique totale (W)	3490	Poids appareil brut (Kg)	32.1
Four vapeur	Non	Poids net/appareil (kg)	31.1
Interface	EXPlore	Type de plats	1 lèchefrite
Volume du four (en litres)	XXL 72	Nombre de grille(s):	1 grille
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Runners - Top Oven	Side grids Standard
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569	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)	30
Max power oven, W	3490	Rails télescopiques inclus	Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
Températures réglables	30°C - 300°C	Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	Nombre de cavités	1
Eclairage intérieur	1, paroi arrière	PNC	949 288 033
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2	Code EAN	7333394119625
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Volts	220-240
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52	Ampérage (A)	16
		Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
		Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
		Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn
		Nombre de niveaux de cuisson	3

