


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.


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.


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.


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, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- 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
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 2 grilles chromées
- Eclairage intérieur 40W
- 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, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril	Niveau sonore dB(A)**	45
		Poids appareil brut (Kg)	32.7
		Poids appareil net (Kg)	31.7
		Type de plats	1 lèchefrite
		Nombre de grille(s):	2 grilles chromées
Puissance électrique totale (W)	3490	Rails/gradins du four	Side grids Standard
Four vapeur	Non	Longueur du câble (m)	1.6
Interface	EXPlore	Livré avec prise	Oui
Volume utile cavité (L)	XXL 72		
Mode de nettoyage	Pyrolyse		
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Puissance du gril (W)	2300		
Puissance du four (W)	3490		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424		
Eclairage intérieur	1, paroi arrière		
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2		
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93		
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52		

