


**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. A 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®
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Fonction pizza, Cuisson de sole, Décongélation, Chaleur tournante humide, Gril, Turbo grill, Chaleur tournante pulsée
- 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
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TRILV (inclus)
- Eclairage intérieur 40W
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèchefrite
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

**Spécifications techniques**

Classe d'efficacité énergétique*	A++	Longueur du câble (m)	1.6
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2	Livré avec prise	Oui
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Fréquence (Hz)	50/60
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52	Ampérage (A)	16
Source de chaleur	Electrique	Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Puissance électrique totale (W)	3490	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Puissance du gril (W)	2300	Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Nombre de cavités	1	Poids brut/net (kg)	32.2 / 31.2
Volume utile cavité (L)	XXL 72	Pays de fabrication	Italie
Couleur	Inox anti-trace	PNC	949 288 003
Niveau sonore dB(A)**	45	Code EAN	7333394113159
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		

