Four Encastrable Pyrolyse 500 SurroundCook®

KOFFP46H



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. A 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
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E9OOAF11, M9OOEC01, E1OOEC02.

Four Encastrable Pyrolyse 500 SurroundCook®

KOFFP46H

Spécifications techniques

Couleur	Noir brillant
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
Puissance électrique totale (W)	3490
Four vapeur	Non
Interface	EXPlore
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
Éclairage (W)	40
Source de chaleur	Electrique
Type de l'appareil	Four électrique
Niveau sonore dB(A)**	45
Poids appareil brut (Kg)	30.5
Poids appareil net (Kg)	29.5
Type de plats	1 lèchefrite
Nombre de grille(s):	1 grille
Rails/gradins du four	Side grids Standard
Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui



