



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 SET, pour un timing parfait

Il est désormais simple de suivre sur la cuisson de vos plats grâce l'affichage LED du temps restant. Sélectionnez ainsi la durée de cuisson exacte et contrôlez votre cuisson sans effort. Faites place à votre créativité.



Nettoyage sans effort

Le revêtement catalytique de la paroi arrière du four absorbe et oxyde les graisses, pour une nettoyage sans effort.



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.



Dorez et grillez rapidement vos plats avec la fonction grill.

Idéale pour les toasts ou les plats croustillants, la fonction Grill est plus rapide que la cuisson au grill et au brunissage traditionnel.

- Four encastrable Catalyse partielle Série 500 SurroundCook®
- Bandeau métal
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Turbo Grill, Grill, Eclairage, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Catalyse partielle
- Programmateurs électroniques
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- 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	Pure black	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, Turbo Grill, Grill, Eclairage, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill	Niveau sonore dB(A)**	45
Puissance électrique totale (W)	2990	Poids appareil brut (Kg)	27.2
Four vapeur	Non	Poids net/appareil (kg)	26.2
Interface	Electronique	Type de plats	1 lèchefrite
Volume du four (en litres)	XXL 72	Nombre de grille(s):	1 grille
Mode de nettoyage	Catalyse partielle	Rails/gradins du four	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	Accessoires inclus	Wood screws
Max power oven, W	3490	Bottom - Top Oven	Catalytic fan cover;Grey Enamel
Températures réglables	30°C - 275°C	Nombre de cavités	1
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	PNC	949 286 902
Eclairage intérieur	1, paroi arrière	Code EAN	7333394114040
Indice efficacité énergétique (EEI)	95.3	Volts	220-240
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.95	Ampérage (A)	16
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.81	Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn
		Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn
		Nombre de niveaux de cuisson	3
		Fermeture Velvet Closing	Non
		Arrêt automatique	non
		Sonde de cuisson	non
		Type de porte	Logo de la marque sur le verre

