



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

Son ventilateur performant joue un rôle central : il propulse l'air chaud avec puissance et précision, assurant une répartition homogène de la chaleur dans toute la cavité. Associé à un troisième élément chauffant, il permet de cuire plusieurs plats simultanément.



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 : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, 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 TR1LV (inclus), Wood screws
- Eclairage intérieur 40W
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèche-frite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(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	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill	Niveau sonore dB(A)**	45
		Poids appareil brut (Kg)	32.1
		Poids net/appareil (kg)	31.1
		Type de plats	1 lèchefrite
Puissance électrique totale (W)	3490	Nombre de grille(s):	1 grille
Four vapeur	Non	Rails/gradins du four	Side grids Standard
Interface	EXPlore	Longueur du câble (m)	1.6
Volume du four (en litres)	XXL 72	Livré avec prise	Oui
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Accessoires inclus	Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus), Wood screws
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569		Bottom - Top Oven
Commandes du four	Manettes rétractables	Nombre de cavités	1
Puissance du gril (W)	2300	PNC	949 288 033
Max power oven, W	3490	Code EAN	7333394119625
Températures réglables	30°C - 300°C	Volts	220-240
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	Ampérage (A)	16
Eclairage intérieur	1, paroi arrière	Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2	Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52	Nombre de niveaux de cuisson	3
		Fermeture Velvet Closing	Non

