



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®
- Bandeau métal
- 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
- Fonction préchauffage rapide
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E9OOAF11, M9OOEC01, E1OOEC02.

Spécifications techniques

Couleur	Pure black	Éclairage (W)	40
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Source de chaleur	Électrique
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Type de l'appareil	Four électrique
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill	Niveau sonore dB(A)**	45
Puissance électrique totale (W)	3490	Poids brut (kg)	30.2
Four vapeur	Non	Poids net (kg)	29.2
Interface	EXPlore	Type de plats	1 lèchefrite
Volume du four (en litres)	XXL 72	Nombre de grille(s):	1 grille
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Rails/gradins du four	Rails filaires
Dimensions HxLxP (mm)	589x594x569	Longueur du câble (m)	1.6
Commandes du four	Manettes rétractables	Livré avec prise	Oui
Puissance du gril (W)	2300	Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Max power oven, W	3490	Nombre de cavités	1
Températures réglables	30°C - 300°C	PNC	949 498 276
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	Code EAN	7332543997176
Eclairage intérieur	1, halogène	Ampérage (A)	16
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2	Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Nombre de niveaux de cuisson	3
		Fermerture Velvet Closing	Non
		Arrêt automatique	non
		Sonde de cuisson	non
		Type de porte	3 verres, Logo de la marque sur le verre
		Fréquence (Hz)	50-60

