

**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. À la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



- Four encastrable Pyrolyse Série 500 SurroundCook®
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, 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
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- 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) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

Couleur	Noir	Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Éclairage (W)	40
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill	Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	3490	Type de l'appareil	Four électrique
Four vapeur	Non	Niveau sonore dB(A)**	45
Interface	EXPlore	Poids appareil brut (Kg)	32.1
Volume du four (en litres)	XXL 72	Poids net/appareil (kg)	31.1
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Type de plats	1 lèche-frite
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569	Nombre de grille(s):	1 grille
Commandes du four	Manettes rétractables	Runners - Top Oven	Side grids Standard
Puissance du gril (W)	2300	Longueur du câble (m)	1.6
Max power oven, W	3490	Livré avec prise	Oui
Températures réglables	30°C - 300°C	Door surface temp. max., K (acc. to EN30 or 60335-1)	20
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	Rails télescopiques inclus	Wood screws
Eclairage intérieur	1, halogène	Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2	Nombre de cavités	1
		PNC	949 288 027
		Code EAN	7333394115252
		Volts	220-240
		Ampérage (A)	16
		Conso pyro 1 (Wh)	3744 / 90 mn
		Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
		Nombre de niveaux de cuisson	3

