

**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.

**Fermeture douce assistée**

Grâce à un système spécial, la porte du four s'ouvre et se ferme en douceur et sans faire de bruit.

**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, pour garantir une cuisson parfaitement uniforme.

- 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 gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Fonctionnalités : 25 recettes préprogrammées
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables sans outil
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèche-frite

Spécifications techniques

Couleur	Inox anti-trace	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 gril	Niveau sonore dB(A)**	44
		Poids brut (kg)	35
		Poids net (kg)	33.8
		Type de plats	1 lèchefrite
Puissance électrique totale (W)	2100	Nombre de grille(s):	1 grille
Four vapeur	Non	Rails/gradins du four	Rails filaires
Interface	EXPlore	Longueur du câble (m)	1.1
Volume du four (en litres)	65	Livré avec prise	Oui
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Cavité	Pyrolyse
Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560	Nombre de cavités	1
Commandes du four	Manettes rétractables	PNC	944 068 323
Puissance du gril (W)	2450	Code EAN	7332543977871
Puissance du four (W)	2320	Ampérage (A)	16
Températures réglables	50°C - 250°C	Nombre de niveaux de cuisson	2
Surface cuisson plus large support (cm²)	1080	Nombre de gradins	4
Eclairage intérieur	1, halogène	Fermeture Velvet Closing	Oui
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.7	Arrêt automatique	non
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.94	Sonde de cuisson	non
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.67	Type de porte	profilé métallique, 4 verres
		Fréquence (Hz)	50-60
		Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
		Poids brut/net (kg)	35 / 33.8

