



Une cuisson homogène, tout en économisant du temps et de l'énergie

Le four 5000 SurroundCook® fait circuler l'air de manière efficace pour que les aliments soient cuits uniformément dans tous les niveaux du four. Cuisinez en utilisant trois plateaux avec des résultats parfaits, en économisant jusqu'à 20 % de temps et d'énergie.

Bénéfices et Caractéristiques

Cuisson multiniveaux

Avec son anneau de chauffage supplémentaire, la cuisson multiniveaux vous permet d'obtenir une chaleur homogène et constante pour vos plats avec jusqu'à trois plaques de four entièrement garnies.



Interface EXPLore

Réglez votre four sans effort et suivez l'avancement de la cuisson de vos plats en toute simplicité. Equipé de 5 touches sensibles et 2 manettes rétractables, Explore vous offre un double affichage : les températures actuelle et cible / la température actuelle et le temps de



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



Fonction grill. Pour dorer et griller plus rapidement

Parfaite pour les toasts ou les plats croustillants. La fonction Grill vous permet de griller et brunir vos aliments plus rapidement qu'avec la cuisson traditionnelle.

- Four encastrable Pyrolyse Série 5000 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
- 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
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 lèche-frite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : A900AF11, A10OEC03.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Noir
Puissance électrique totale four (W)	3490
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	2782 / 60 mn
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 2 (Wh)	4034 / 90 mn
Commandes du four	Pop in / Pop out flat Spin
Interface	EXPLore
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	non
Fermeture de porte Velvet closing	non
Sonde de cuisson	non
Eclairage intérieur	1, halogène
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui

Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x568
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Poids brut/net (kg)	30.3 / 29.3
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 498 337

