

**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.

**Affichage sensitif pour un accès facile et une utilisation intuitive.**

Réglez facilement votre four et suivez la progression de la cuisson grâce à l'affichage LED intuitif EXPlore+ Touch. L'écran indique la fonction, le temps, la température et l'état de cuisson, tandis que les commandes sensibles offrent un accès rapide aux fonctions de cuisson.

**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, pour garantir une cuisson parfaitement uniforme.

**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
- Fonctions de cuisson : Conventional cooking, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Fonction pizza, Réchauffer, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril, AirFry, Cuisson de sole
- Nettoyage Pyrolyse
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 10 recettes préprogrammées
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2
Classe d'efficacité énergétique*	A++
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	Inox anti-trace
Puissance électrique totale (W)	3490
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Commandes du four	Commande tactile
Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn
Interface	PINE
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, paroi arrière
Type de porte	Logo de la marque sur le verre, Full Glass

Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50/60
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670

