



### 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 tartelettes 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. A 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®
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, 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
- Fonctionnalités : 45 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) : E9OOAF11, M9OOEC01, E1OOEC02.

**Spécifications techniques**

Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2	Livré avec prise	Oui
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Fréquence (Hz)	50/60
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Source de chaleur	Électrique		
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	Manettes rétractables		
Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn		
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, paroi arrière		
Type de porte	profilé métallique		
Longueur du câble (m)	1.6		

