



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



Changez votre façon de cuisiner grâce à la connectivité

Contrôlez votre four à distance depuis l'application et obtenez des conseils pour améliorer vos techniques de cuisson.



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.



Cuisson Assistée.

La fonction AssistedCooking vous donne un accès intuitif à une gamme de recettes automatiques pour lesquelles le four ajuste automatiquement les paramètres de cuisson. Vous pouvez également modifier l'heure et la température manuellement.

- 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
- Connexion : Wifi
- 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 plaque de cuisson, 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) : A90OAF11, A10OEC03.

Spécifications techniques

| | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| Indice d'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 | 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) | 31.6 / 30.6 |
| Pays de fabrication | Italie |

