



Préchauffage rapide et cuisson uniforme

Le four Série 20 SurroundCook fait circuler l'air chaud en utilisant le ventilateur et la résistance circulaire. L'air est brassé en continu dans la cavité du four pour s'assurer que les plats seront cuits uniformément sur plusieurs niveaux en même temps

Bénéfices et Caractéristiques

Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Profitez d'une cuisson homogène sur plusieurs niveaux. La résistance annulaire supplémentaire vous permet de cuire uniformément sur plusieurs niveaux simultanément, quelle que soit la quantité à l'intérieur.

- 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
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Nombre de recettes préprogrammées : 25
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables sans outil
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 50°C - 250°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail noir
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W

Simplicité et efficacité avec le nettoyage par pyrolyse

La fonction de nettoyage par pyrolyse réduit la graisse en cendre dans la cavité du four. Une fois la porte verrouillée la porte, la cavité chauffe jusqu'à 500°C, suffisamment chaud et puissant pour éliminer tous les résidus.



Cuisson uniforme, rapide et efficace

Notre technologie de cuisson uniforme fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

Cuisson assistée avec écran couleurs double affichage

Vous pouvez désormais consacrer plus de temps à vos invités pendant que vous cuisinez. L'interface dynamique vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et d'autres fonctions.

Un éclairage de four, pour une meilleure visibilité

Une lampe de four puissante et bien placée pour vous permettre de surveiller la cuisson de vos plats. Vous pouvez donc observer la bonne progression de votre plat, sans avoir à ouvrir la porte.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A+
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.7
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.94
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.67
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	2320
Puissance du gril (W)	2060
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	65
Couleur	Noir
Niveau sonore dB(A)**	52
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Commandes du four	Manettes fixes
Interface	EXPLore
Températures réglables	50°C - 250°C
Nombre de niveaux de cuisson	2
Nombre de gradins	4
Fermeture de porte Velvet closing	non
Arrêt automatique	non
Sonde de cuisson	non
Eclairage intérieur	1, halogène
Longueur du câble (m)	1.5

Type de porte	4 verres, Logo de la marque sur le verre
Fréquence (Hz)	50-60
Livré avec prise	Non
Ampérage (A)	13
Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	593x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	34.3 / 32.9
Pays de fabrication	Pologne
PNC	944 068 327
Code EAN	7332543977918

