

**Tender, moist, crisp and more even: Steam means better baking**

The 500 SurroundCook Oven with SteamBake lets you add a bit of steam for just the right colour and crust. Dishes are golden-crispy outside, tender and moist inside. And every dish is evenly cooked without having to turn or move the tray.

500 / SurroundCook avec SteamBake / 60 cm / 65 L / Timer / Boutons escamotables / Touch / Noir

Avantages et spécifications**Pour une cuisson délicieuse, ajoutez simplement de la vapeur**

Le four multifonction SteamBake utilise de la vapeur pour de délicieuses pâtisseries. Les plats sont dorés et croustillants à l'extérieur tandis que l'intérieur reste tendre et moelleux. La cuisson à la vapeur vous permet également d'obtenir des aliments cuits uniformément dans



Le four SteamBake cuit à la vapeur pour que les plats soient croustillants à l'extérieur, et tendres et moelleux à l'intérieur.

Fonction SET pour des temps précis

La fonction SET permet un contrôle guidé et précis du temps de cuisson sur l'affichage. Réglez le départ différé ou la fin de la cuisson en toute simplicité.

**Nettoyez votre four à la vapeur avec AquaClean**

Avec AquaClean, le four exploite la puissance de l'humidité pour nettoyer sans utiliser de produits chimiques agressifs. Tout d'abord, AquaClean fait s'évaporer l'eau au fond du four. Ensuite, la vapeur décolle le gras et les résidus tenaces, et vous pouvez ainsi obtenir une

**Une chaleur plus homogène dans tout le four avec la cuisson multi-niveaux**

La cuisson multi-niveaux ajoute une troisième résistance pour permettre des cuissons homogènes à différents niveaux du four. L'idéal pour faire cuire trois plaques de cookies ou plusieurs tartes en même temps.

**Une cuisson rapide, efficace et homogène**

Notre système Even Cooking fait circuler la chaleur dans l'ensemble du four, en s'assurant que tout est cuit uniformément. Vous n'avez même pas à retourner votre plat. Grâce à notre technologie, votre four chauffe plus rapidement, vous économisez du temps et de l'énergie.



- Écran LED Touch avec minuterie
- Nombre de fonctions de four : 8
- Capacité du four: 65 litres
- Boutons escamotables
- Clean email
- Puissance du grill : 1300 W
- Plaques de cuisson standards livrées: 1 plaque à pâtisserie, 1 lèchefrite
- Grille standard livrée avec le four: 1 grille
- Ventilation de la structure externe
- Longueur de câble électrique: 1.6 m
- Nombre de niveaux de cuisson: 2
- Four encastrable

Caractéristiques techniques

Couleur	Noir
Classe d'efficacité énergétique	A
Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550
Fonctions de cuisson	Chaleur de sole, Convection naturelle, Gril fort, Eclairage, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante, Plus Steam, Turbo grill
Connectivité	Non
Valeur de raccordement (W)	2750
Fonction vapeur	SteamBake - Four à air pulsé avec support vapeur
Type de minuterie	SET - Écran LED touch
Volume du four (L)	65
Nettoyage	Aqua Clean Enamel
Dimensions (HxLxP) en mm	598x594x560
Commandes du four	Boutons de commandes poussoirs
Puissance du gril (W)	2100
Valeur de raccordement (W)	2750
Températures réglables	50°C - 250°C
Plaque de cuisson (cm²)	1130
Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Indice d'efficacité énergétique	95.1

Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.89
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.78
Éclairage (Watt)	25
Energie Four	Electrique
Type de produit	Four électrique encastrable
Niveau sonore (dB)	49
Poids appareil brut, emballage inclus (kg)	29
Poids net appareil avec accessoires (kg)	28.8
Accessoires - Plaques de cuisson	1 plaque à pâtisserie, 1 lèche-frite
Accessoires - Grilles de cuisson	1 grille
Supports de grilles	Side grids Standard
Longueur de cordon (m)	1.6
Type de prise	Schuko
Matériau de la cavité	Email noir
Nombre de cavités	1
Code produit (PNC)	944 068 437
Code EAN	7333394050058
Fusible (A)	13
Valeur de température K max. de la surface de la porte (selon EN30 ou 60335-1)	50

