



### Uniformità di cottura, in ogni zona del forno.

Per ottenere risultati di cottura uniformi è necessario che il calore sia controllato in modo preciso e distribuito uniformemente nel forno. I forni SurroundCook garantiscono che in ogni zona e per ogni pietanza vi sia esattamente il calore di cui si necessita.

## Product Benefits & Features

### Cottura perfetta ad ogni livello

L'anello riscaldante aggiuntivo all'interno del forno garantisce una cottura uniforme dei piatti - anche se ci sono pietanze su tre livelli - per portate sempre cotte alla perfezione.



### Funzione pirolitica per una rapida pulizia del tuo forno.

L'esclusivo sistema autopulente garantisce la massima pulizia del forno in pochi semplici passi. La temperatura interna viene portata a circa 500 °C, in modo da bruciare tutti i grassi residui della cottura, polverizzandoli e senza rilasciare odori sgradevoli.



### Funzione di riscaldamento rapido, per cucinare velocemente

Risultati di cottura rapidi e superiori: questo forno si riscalda velocemente, dandoti più tempo per goderti il pasto con la famiglia e gli amici.



### Controllo senza sforzo. Display LED EXPLore con pulsanti a sfioramento

Esplora un nuovo modo di vivere il tuo forno con il reattivo display LED EXPLore con pulsanti a sfioramento. L'interfaccia vivace offre un accesso rapido e un controllo dinamico del tempo di cottura, della temperatura e di altre funzioni.

### Sistema di ventilazione ThermiC°Air

ThermiC°Air assicura una circolazione uniforme dell'aria calda in tutta la cavità del forno. Il risultato è che il forno si riscalda più velocemente e le temperature di cottura possono essere ridotte fino al 20%, risparmiando tempo ed energia.



- Forno multifunzione con sistema di autopulizia Pyroluxe®PlusMaxiKlasse™ (XXL)
- Forno multifunzione SurroundCook®
- Programmatore elettronico OptiSight
- Regolazione e controllo elettronico della temperatura da 30 a 300°C
- Display digitale multifunzione
- Manopole pop in/pop out
- Sistema di ventilazione ThermiC° Air
- Sistema OptiFlex™ (5 livelli di posizionamento teglie)
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambino (blocco accensione)
- Sicurezza blocco tasti
- Funzione pulizia
- 3 programmi di pirolisi (leggera, normale e intensiva)
- Cavità interna con smalto Easy to Clean
- Porta removibile e vetri interni estraibili
- Porta removibile
- 1 leccarda smaltata, 1 teglia dolci, 1 griglia
- Luce interna FloodLight™
- Classe di efficienza energetica A+
- Estetica nera

#### Product Specification

Colore	nero	Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.69
Classe di efficienza energetica	A+	Potenza lampada	40
Dimensioni da incasso HxLxP (mm)	590x560x550	Energia	Elettrica
Funzioni cottura	Cottura tradizionale, Scongelo, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato, Cottura finale	Tipologia prodotto	Forno elettrico Built-In
Potenza massima assorbita (W)	3500	Rumorosità	48
Categoria di vapore	-	Peso lordo (kg)	36
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXPlore con display LED e comandi Touch Control	Peso netto (kg)	35
Volume utile vano forno (lt)	71	Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda
Pulizia	Pirolitico	Griglie incluse	1 griglia
Dimensioni HxLxP (mm)	594x595x567	Tipologia di guide	Cromate; Grid Runners Easy Entry
Tipologia Manopole Forno	Pop in / Pop out piatto	Lunghezza cavo (m)	1.5
Potenza massima Grill (W)	2300	Tipo di presa	Schuko
Max power oven, W	3500	Temperatura massima della porta	20
Temperatura massima (°C)	300	Materiale della cavità	Grigio Enamel
Superficie di cottura più grande (cm²)	1424	Numero di cavità	1
Illuminazione	Luce singola, superiore alogena	PNC (Product Number Code)	944 188 596
Indice di efficienza energetica	81.2	Codice ean	7332543814626
Consumo energetico standard (kWh)	1.09	Tensione (V)	230
		Fusibile richiesto (A)	16
		Serie	6000
		Serie	SurroundCook®
		Tipologia di prodotto	Forno elettrico
		Dimensioni interne	Larga
		Numero di cavità	1

