



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.



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.



Teglia XXL MaxiTray®

È la teglia extra large che offre il 20% di spazio in più rispetto ai modelli standard



- 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
- IsoFront®Plus - sicurezza porta fredda con 3 vetri
- 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
- Guide EasyEntry
- Luce interna
- Luce interna FloodLight™
- Classe di efficienza energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Product Specification

Colore	Inox antimpronta	SecGenEConskWhCM	0.93
Classe di efficienza energetica	A+	Fan Forced - Energy consumption, kWh/cycle	0.69
Dimensioni da incasso HxLxP(mm)	590x560x550	Lamp power - Top Oven	40
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato		
Potenza massima assorbita (W)	2990		
Categoria di vapore	-		
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXPlore con display LED e comandi Touch Control		
Volume utile vano forno (lt)	72		
Pulizia	Pirolitico		
Dimensioni HxLxP (mm)	594x594x569		
Tipologia Manopole - forno	Pop in / Pop out flat		
Max power grill - Top Oven	1900		
Max power oven - Top Oven	2990		
Temperatura massima (°C)	300		
Superficie di cottura più grande (cm²)	1424		
Tipologia Luce	Luce singola, posteriore e laterale alogena		
Indice di efficienza energetica	81.2		

