


SurroundCook®, cocción uniforme en cualquier nivel

Cocina varias recetas a la vez y sin tener que girar la fuente durante la cocción. Su ventilador y resistencia XXL te garantizan una distribución homogénea del calor. Se asegura una temperatura interna constante, ya que el ventilador hace circular el aire y el calor.

Horno pirolítico SurroundCook de 9 funciones (3 ciclos de pirólisis) de gran capacidad con pantalla táctil y mandos escamoteables, 45 programas automáticos, puerta de 3 cristales, carriles telescópicos en 1 nivel, INOX antihuellas

Ventajas y características
Cocción uniforme en todos los niveles

Disfruta de una cocción multinivel uniforme. El anillo térmico adicional ofrece cocción homogénea en tres niveles. Perfecto para hacer muchas galletas y pasteles al tiempo con resultados impresionantes.


Limpieza pirolítica, te deja el horno como nuevo

Mantén tu horno impecable con la función inteligente de limpieza pirolítica. Un sistema que calienta el horno a altas temperaturas hasta convertir la grasa y otros residuos en cenizas. Luego, una vez frío el horno solo tienes que pasar un paño húmedo para dejarlo perfecto.


Disfruta de la pantalla LED EXPLore con botones táctiles

Explora una nueva forma de experimentar tu horno con la pantalla LED EXPLore y sus botones táctiles. Su pantalla te ofrecerá acceso rápido y control dinámico del tiempo de cocción, la temperatura y otras funciones.

Cocción uniforme, rápida, consistente y eficaz

El sistema de cocción uniforme hace circular el calor por todo el horno, asegurando que todo se cocine por igual sin necesidad de girar los alimentos. Una tecnología que ahorra tiempo y energía.


Bandejas tamaño XL, más capacidad de horneado a la vez

Con nuestras bandejas tamaño XL podrás cocinar más cantidad de alimentos a la vez. Es hora de perfeccionar esas magdalenas para la merienda o la empanada de carne para los amigos. Más espacio igual a recetas más grandes, en todos los sentidos.



- Horno independiente
- Horno multifunción
- Clasificación energética: A
- Eficacia energética No
- Funciones de cocción del horno: Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Congelados, Gratinar, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Grill Turbo
- Inox antihuellas
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Autolimpieza pirolítica
- Recordatorio de limpieza del horno
- Propuesta automática temperatura
- Regulación electrónica temperatura
- Bloqueo electrónico
- Seguridad niños
- Sistema seguridad de desconexión automática
- Indicadores de calor residual
- Mandos escamoteables

Especificaciones de producto

Color	Inox antihuellas	Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.69
Clase	Clase A+	Potencia (lámpara)	40
Medidas hueco (mm)	600x560x550	Fuente de energía	Eléctrico
Funciones de cocción	Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Congelados, Gratinar, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Grill Turbo	Tipo	Horno multifunción
Conectividad	Sin conectividad	Nivel de ruido dB(A)	45
Potencia total (W)	3490	Peso bruto	32.6
Familia	Multifunción	Peso neto con todos los accesorios: (kg)	31.6
Panel	Display LED Explore	Bandejas	1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 grasera gris esmaltada
Capacidad útil (L)	72	Parrillas	1 parrilla cromada
Limpieza	Pirolítica	Carriles	Rejillas Easy Entry
Medidas (mm)	589x594x569	Longitud del cable (m)	1.6
Mandos	Escamoteables	Tipo de enchufe	Schuko
Máx. Potencia grill (W)	2300	Temperatura máxima de la puerta	20
Potencia máxima (W)	3490	Accesorios incluidos	1 Carril TR1LV
Temperaturas	30°C - 300°C	Material de la cavidad	Esmalte gris
Superficie máxima de cocción	1424	Nº de cavidades	1
Iluminación	1, Posterior lateral halógena	PNC	949 498 213
Índice de eficiencia energética	81.2	EAN	7332543828715
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	0.93	Voltaje (V):	220-240
		Fusible requerido (A)	16
		Modelo	EOF4P56X
		Serie	600
		Alto (mm)	589

