

**Pour des plats toujours délicieux**

Grâce au four encastrable SurroundCook® Série 600, vos poulets rôtis ou vos meringues sont cuits de façon homogène. Le four s'assure que la température intérieure est régulière grâce à la chaleur tournante pulsée.

**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.

**Pyrolyse : un système autonettoyant pour un éclat permanent**

Gardez votre four encastrable naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.

**Profitez de l'affichage LED EXPLORE doté de boutons tactiles réactifs**

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec l'affichage LED EXPLORE et ses boutons tactiles réactifs. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

**Cuisson uniforme, rapide et efficace**

La chaleur tournante 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.

**Une fournée suffit**

Explorez l'univers du délice avec le plateau de cuisson XL pour plus de quantité. Faites place aux savoureux cupcakes du goûter entre amis. Plus de place pour plus de recettes.



- Four encastrable Pyrolyse Série 600 SurroundCook®
- Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Accessoires inclus : 2 grilles chromées, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

**Spécifications techniques**

Classe d'efficacité énergétique*	A++
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	3480
Puissance du gril (W)	2300
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox anti-trace
Niveau sonore dB(A)**	45
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	EXPLore
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Arrêt automatique	non
Sonde de cuisson	non
Eclairage intérieur	1, halogène

Type de porte	profilé métallique, 3 verres
Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60
Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Poids brut/net (kg)	35 / 34
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 288 002
Code EAN	7333394113913

