

**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'écran EXPLore avec ses commandes tactiles sensibles.**

Découvrez une nouvelle façon de profiter de votre four à l'écran EXPLore avec ses commandes tactiles sensibles. L'interface dynamique vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et des autres fonctions.

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 journée 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
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- 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
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E900AF11, M900EC01, E100EC02.

Spécifications techniques

Couleur	Inox anti-trace	Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Éclairage (W)	40
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill	Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	3490	Type de l'appareil	Four électrique
Four vapeur	Non	Niveau sonore dB(A)**	45
Interface	EXPlore	Poids appareil brut (Kg)	30.6
Volume du four (en litres)	XXL 72	Poids net/appareil (kg)	29.6
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
Dimensions HxLxP (mm)	589x594x569	Nombre de grille(s):	1 grille
Commandes du four	Manettes rétractables	Runners - Top Oven	Gradins
Puissance du gril (W)	2300	Longueur du câble (m)	1.6
Max power oven - Top Oven	3490	Livré avec prise	Non
Températures réglables	30°C - 300°C	Door surface temperature maximum in K - Top Oven	20
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Eclairage intérieur	1, halogène	Nombre de cavités	1
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	PNC	949 498 217
		Code EAN	7332543829842
		Volts	220-240
		Ampérage (A)	16
		Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn
		Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn
		Nombre de niveaux de cuisson	3
		Nombre de gradins	5

