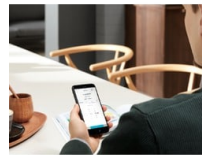


**Pour des plats toujours délicieux**

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.

**Cuisine connectée : une assistance de cuisson personnalisée et pratique**

Grâce à l'application The Electrolux App vous pouvez commander votre four à distance, découvrir nos divers partenaires et obtenir une assistance personnalisée. Une façon intuitive d'enrichir votre expérience de cuisine connectée.

**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.

- Four encastrable Pyrolyse Série 600 SurroundCook®
- Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage Pyrolyse
- Connexion : Wifi
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèche-frite
- Nombre de grille : 2 grilles chromées
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox
Puissance électrique totale four (W)	3480
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	EXPLore
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Side Swing, ouverture droite
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	non
Fermeture de porte Velvet closing	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
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Poids brut/net (kg)	32.2 / 31.2
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 285 802

