

**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 pulsée 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 SurroundCook® Série 600
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- 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
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Fréquence (Hz)	50-60
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Ampérage (A)	16
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Dimensions HxLxP (mm)	589x594x569
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Source de chaleur	Électrique	Poids brut/net (kg)	33.6 / 32.6
Couleur	Inox anti-trace	Fabriqué en	Italie
Niveau sonore dB(A)**	45	PNC	949 498 264
Volume utile cavité (L)	XXL 72		
Puissance électrique totale maximum (W)	3490		
Puissance du gril (W)	2300		
Type d'installation	INTÉGRABLE		
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Interface	EXPlore		
Nombre de gradins	5		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Longueur du câble (m)	1.6		
Type de porte	profilé métallique, 3 verres, Logo de la marque sur le verre		
Arrêt automatique	non		
Livré avec prise	Oui		

