


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 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, 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
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèche-frite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E90OPT01.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Longueur du câble (m)	1.6
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Type de porte	profilé métallique, 3 verres
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Fréquence (Hz)	50-60
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Livré avec prise	Oui
Source de chaleur	Electrique	Ampérage (A)	16
Puissance électrique totale four (W)	3480	Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Puissance du gril (W)	2300	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Volume du four (en litres)	XXL 72	Poids brut/net (kg)	32.2 / 31.2
Couleur	Inox anti-trace	Pays de fabrication	Italie
Niveau sonore dB(A)**	45	PNC	949 498 220
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Code EAN	7332543829873
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn	SteamCategory	No
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Interface	EXPLore		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Nombre de gradins	5		
Fermeture Velvet Closing	Oui		
Arrêt automatique	non		
Sonde de cuisson	non		
Eclairage intérieur	1, halogène		

