

**Pour des plats toujours délicieux**

Grâce au four 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.

**Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide**

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.

**Un système autonettoyant pour un éclat permanent**

Gardez votre four 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.



- Four SurroundCook® SÉRIE 600 FLEX
- Bandeau métal
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Programmeur électronique
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull et touches sensibles
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 2 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 2 grilles chromées
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Fonctions de cuisson : Cuisson traditionnelle, Décongélation, Turbo Gril, Maintien au chaud, Cuisson viandes, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril

Préconisation de températures

L'affichage LED vous propose la juste température en fonction du mode de cuisson choisi. Plus besoin de connaître les températures requises sur le bout des doigts. Vous pouvez toujours modifier la température selon vos envies

Cuisson uniforme, rapide et efficace

Notre technologie de cuisson uniforme 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.

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 |
| Source de chaleur | Electrique |
| Volume utile cavité (L) | XXL 72 |
| Couleur | Inox anti-trace |
| Niveau sonore dB(A)** | 45 |
| Puissance électrique totale maximum (W) | 3490 |
| Puissance du gril (W) | 2300 |
| Conso pyro 1 (Wh) | 3744 / 90 mn |
| Conso pyro 2 (Wh) | 6096 / 150 mn |
| Longueur du câble (m) | 1.6 |
| Dimensions HxLxP (mm) | 594x594x568 |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): | 600x560x550 |
| Dimensions emballées HxLxP (mm) | 654x635x670 |
| Poids brut/net (kg) | 31.3 / 30.3 |
| Fabriqué en | Italie |
| Code EAN | 7332543721337 |

