

**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****Plateau Easy2Clean : Parce que le nettoyage devrait être facile.**

La plaque Easy2Clean est revêtue d'une couche en céramique anti-adhésive qui vous permet de cuisiner sans papier de cuisson. Elle empêche également la graisse et la saleté de coller, il vous suffira donc d'un chiffon humecté d'eau et d'une goutte de liquide vaisselle pour la nettoyer sans effort.

**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.

**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**

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
- Programmeur électronique
- Affichage LCD blanc
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- 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
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèche-frite en émail gris, 1 Easy2Clean baking tray
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Fonctions de cuisson : Cuisson traditionnelle, Décongélation, Turbo Gril, Gril, Maintien au chaud, Cuisson viandes, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Pyrolyse, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Poids brut/net (kg)	33.1 / 32.1
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Pays de fabrication	Italie
Nombre de cavités	1	PNC	949 498 186
Source de chaleur	Electrique	Code EAN	7332543793143
Couleur	Inox anti-trace		
Volume du four (en litres)	XXL 72		
Puissance électrique totale maximum (W)	3490		
Puissance du gril (W)	2300		
Type d'installation	Encastrable		
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Interface	Electronique		
Nombre de gradins	5		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Longueur du câble (m)	1.6		
Livré avec prise	Oui		
Fréquence (Hz)	50/60		
Ampérage (A)	16		
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569		

