

**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 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.



- 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
- Nombre de recettes préprogrammées : 25
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables sans outil
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 50°C - 250°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail noir
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W

Spécifications techniques

Couleur	Noir	Conso classe énergétique CN (kWh):	0.94
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Conso classe énergétique MF (kWh):	0.67
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	593x560x550	Éclairage (W)	40
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril	Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	2320	Type de l'appareil	Electrique
SteamCategory	No	Niveau sonore dB(A)**	44
Interface	EXPlore	Poids appareil brut (Kg)	35
Volume du four (en litres)	65	Poids net/appareil (kg)	33.6
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Type de plats	1 lèchefrite en émail noir
Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Commandes du four	Manettes rétractables	Runners - Top Oven	Gradins
Puissance du gril (W)	2090	Longueur du câble (m)	1.6
Max power oven - Top Oven	2320	Livré avec prise	Oui
Températures réglables	50°C - 250°C	Door surface temperature maximum in K - Top Oven	15
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	Bottom - Top Oven	Pyrolyse
Eclairage intérieur	1, halogène	Nombre de cavités	1
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.7	PNC	944 068 373
		Code EAN	7332543988617
		Volts	220-240
		Ampérage (A)	16
		Nombre de niveaux de cuisson	2
		Nombre de gradins	4
		Fermeture Velvet Closing	Non
		Arrêt automatique	non

