

**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 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.

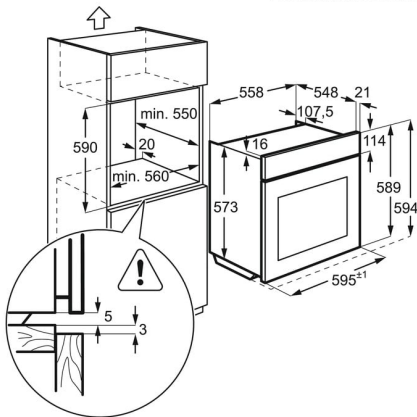


- Four encastrable Pyrolyse Série 600 SurroundCook®
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- 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
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E90OPT01.

Spécifications techniques

Couleur	Blanc	Niveau sonore dB(A)**	45
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Poids appareil brut (Kg)	32
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550	Poids net/appareil (kg)	31
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril	Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèche-frite en émail gris
Puissance électrique totale four (W)	3490	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
SteamCategory	No	Runners - Top Oven	Gradins
Interface	EXPLore	Longueur du câble (m)	1.6
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Livré avec prise	Oui
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569	Door surface temperature maximum in K - Top Oven	20
Commandes du four	Manettes rétractables	Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Puissance du gril (W)	2300	Nombre de cavités	1
Max power oven - Top Oven	3490	PNC	949 498 319
Températures réglables	30°C - 300°C	Code EAN	7333394062907
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	Volts	220-240
Eclairage intérieur	1, halogène	Ampérage (A)	16
Éclairage (W)	40	Conso pyro 1 (Wh)	3744 / 90 mn
Source de chaleur	Electrique	Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
Type de l'appareil	Electrique	Nombre de niveaux de cuisson	3
		Nombre de gradins	5
		Fermeture Velvet Closing	Non
		Arrêt automatique	non
		Sonde de cuisson	non
		Type de porte	Logo de la marque sur le verre

PSGBOV170DE0000Y



PSGBOV170DE0000Z

