





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



Ecran LCD et touches sensitives pour un plus grand confort

L'interface sensitive met le minuteur, les modes de cuisson et la température à portée de doigt. Vous aurez accès à des recettes préprogrammées pour vous faciliter la vie

- SÉRIE 600 FLEX four SurroundCook®
- Porte latérale charnières à gauche
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Commandes sensitives avec grand écran LCD
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Recettes automatiques
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C 300°C
- Type de plats: 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille: 2 grilles chromées
 Eclairage: 1, halogène / 40W



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.

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 |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Electrique |
| Volume utile cavité (L) | XXL 72 |
| Couleur | Inox |
| Puissance électrique totale maximum (W) | 3480 |
| Puissance du gril (W) | 2300 |
| Conso pyro 1 (Wh) | 2593 / 60 mn |
| Conso pyro 2 (Wh) | 3744 / 90 mn |
| Conso pyro 3 (Wh) | 6096 / 150 mn |
| Longueur de câble (m) | 1.6 |
| Dimensions HxLxP (mm) | 594x594x569 |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): | 600x560x550 |
| Dimensions emballées HxLxP (mm) | 654x635x670 |
| Poids brut/net (kg) | 31.8 / 30.8 |
| Fabriqué en | Italie |
| PNC | 949 495 707 |
| Code EAN | 7332543664726 |



