


Pour des plats toujours délicieux

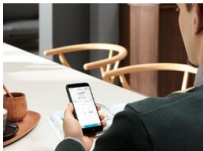
Grâce au four encastrable SurroundCook® Série 600, vos poulets rôtis ou vos meringues sont cuits de façon homogène. Le four s'assure que la température intérieure est régulière grâce à la chaleur tournante pulsée.

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.


Cuisine connectée : une assistance de cuisson personnalisée et pratique

Grâce à l'application My Electrolux Kitchen vous pouvez commander votre four à distance, découvrir nos divers partenaires et obtenir une assistance personnalisée. Une façon intuitive d'enrichir votre expérience de cuisine connectée.


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.



- Four encastrable SurroundCook® Série 600
- Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- 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
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril

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 pulsée 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	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)	32.2 / 31.2
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Fabriqué en	Italie
Nombre de cavités	1	PNC	949 498 220
Source de chaleur	Electrique	Code EAN	7332543829873
Couleur	Inox anti-trace		
Volume du four (en litres)	XXL 72		
Puissance électrique totale maximum (W)	3480		
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	EXPLore		
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)	594x596x569		

