

**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**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.

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.

**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

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.

- SÉRIE 600 FLEX four SurroundCook®
- Four SurroundCook®
- Chaleur tournante pulsée
- 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
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 lèche-frite en émail gris
- Nombre de grille: 2 grilles chromées
- Eclairage: 1, halogène / 40W

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Code EAN	7332543829873
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 anti-trace		
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		
Longueur de câble (m)	1.6		
Livré avec prise	Oui		
Fréquence (Hz)	50-60		
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550		
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670		
Poids brut/net (kg)	35 / 34		
Fabriqué en	Italie		
PNC	949 498 220		