



Pour des plats toujours délicieux

Grâce au four SurroundCook Série 6000, vos poulets rôtis ou vos meringues sont cuits de façon homogène. Le four s'assure que la température intérieure est uniforme grâce à la chaleur tournante pulsée.

Bénéfices et Caractéristiques

Cuisez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance annulaire dans votre four garantit que vos plats sont cuits uniformément, même sur plusieurs niveaux. Vous avez la certitude que chaque plat est cuit à la perfection.



Nettoyage par pyrolyse, 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.



Contrôle sans effort. Affichage LED EXPLore avec boutons tactiles

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec les boutons tactiles réactifs de l'affichage LED EXPLore. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

Pour une cuisson homogène

Ce four est doté d'un nouveau système de convection "Hot Air", qui assure une circulation homogène de l'air chaud dans toute la cavité du four. Ainsi, votre four se préchauffe plus rapidement et vous pouvez réduire jusqu'à 20% les températures de cuisson pour des économies de



Une cuisson parfaite, même en grandes quantités

En matière de pâtisserie, on n'en a jamais assez. Le plat de cuisson XL est 20 % plus grand que les plats de cuisson standard afin de pouvoir cuire de plus grandes fournées de gâteaux tout en ayant une cuisson parfaite.



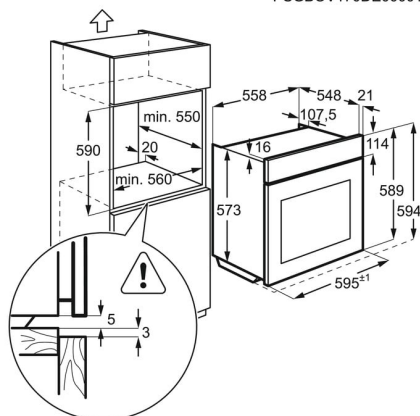
- Four encastrable Pyrolyse Série 6000 SurroundCook®
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- 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) : A90OAF11, M90OEC01, A9OZBT10.

Spécifications techniques

Couleur	Inox anti-trace
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
Puissance électrique totale four (W)	3490
SteamCategory	No
Interface	EXPLore
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x568
Commandes du four	Manettes rétractables
Puissance du gril (W)	2300
Max power oven - Top Oven	3490
Températures réglables	30°C - 300°C
Surface cuisson plus large support (cm ²)	1424
Eclairage intérieur	1, halogène
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2

Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Éclairage (W)	40
Source de chaleur	Electrique
Type de l'appareil	Electrique
Niveau sonore dB(A)**	44
Poids appareil brut (Kg)	30.3
Poids appareil net (Kg)	29.3
Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèche-frite en émail gris
Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Runners - Top Oven	Gradins
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui

PSGBOV170DE0000Y



PSGBOV170DE0000Z

