



Appréciez une cuisson bord à bord grâce à une température constante présente partout dans le four SurroundCook®

Une température constante permet d'obtenir la cuisson la plus uniforme qu'il soit dans chaque coin de votre four. Par conséquent, notre four multifonction SurroundCook® veille à ce que la température à l'intérieur du four soit la même partout. Le grand ventilateur à air chaud fait circuler l'air efficacement et uniformément, que

Caractéristiques du produit



Gagnez du temps grâce à la fonction de préchauffage rapide

Notre fonction Préchauffage rapide s'assure que votre four est prêt quand vous l'êtes. Avec un temps de préchauffage plus court que les fours traditionnels, vous pouvez profiter de ce temps gagné pour préparer des repas mémorables.

Profitez de l'affichage LED doté de boutons tactiles réactifs

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec l'affichage LED 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.



Gardez votre four comme neuf et propre avec la technologie de nettoyage catalytique

La cuisson de bons petits plats ne se termine pas forcément par un nettoyage intensif du four. C'est la raison pour laquelle nous avons créé un nettoyage catalytique, un revêtement spécial dans le four qui s'active à 200 °C pour absorber les graisses et les résidus comme s'ils



Faites cuire des plats de façon uniforme avec la cuisson multiniveau

Optimisez au maximum l'espace dans votre four grâce à la cuisson multiniveau. Le circuit de chauffage supplémentaire signifie que vous pouvez cuire sur les trois niveaux sans compromettre l'uniformité de la cuisson des plats. Coin à coin. De haut en bas. Tout est bien cuit, tout



Il y a plus de place pour une cuisson remarquable avec la plaque XL

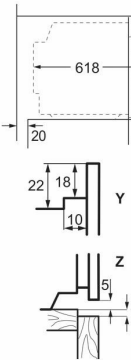
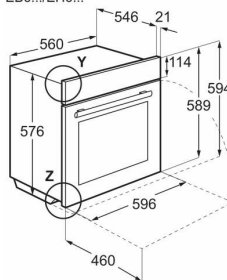
Il y a plus de place pour une cuisson remarquable et une cuisine créative avec la plaque XL. Des pains aux plaques de cuisson, plus de place signifie plus à partager.

- Sécurité enfants
- Peut être complété d'un dispositif de défournage

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox avec antitraces de doigts	Température (min. - max.)	30°C - 300°C
Classe d'efficacité énergétique	A+	Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	590x560x550	Eclairage intérieur	1, lampe halogène en haut
Programmes / fonctions	Chaleur inférieure, Chaleur supérieure/inférieure, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Air chaud avec humidité, Mode pizza, Air chaud, Turbogrill	Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	81.2
Connectivity	-	Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3500	Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.69
Catégorie de vapeur	Pas de vapeur	Puissance de la lampe (watts)	40
Utilisation/affichage	5 touches tactiles de sélection rapide	Mode de chauffage	Electrique
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	71	Catégorie	Four électrique encastrable
Type de nettoyage	Catalyse	Niveau sonore dB(A)	44
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	594x596x567	Poids brut (kg)	31.5
Type de commande	5 touches de numérotation rapide	Poids net (kg)	30.5
Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2300	Accessoires (inclus)	2 plaques à gâteaux
Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500	Grilles	1 acier chromé
		Barrières latérales	chromées; Barrières latérales pour faciliter l'insertion
		Fiche d'alimentation	Sans connecteur
		Matériau intérieur	Bottom grey enamel; Catalytic
		Nombre d'espaces de cuisson	1
		Tension réseau (V)	400

Einbaubackofen/Einbauherd
EB6.../EH6...



Einbaubackofen/Einbauherd
EB6.../EH6...

