

**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.

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

Caractéristiques techniques

| | | | |
|--|---|---|---|
| Couleur | Acier inox avec antitracés de doigts | Température (min. - max.) | 30°C - 300°C |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ | Surface de cuisson utilisable (cm ²) | 1424 |
| Dimensions de montage (HxLxP, mm) | 762x550x605 | Eclairage intérieur | 1, lampe halogène en haut |
| Programmes / fonctions | Chaleur de sole, Cuisine traditionnelle, Cuisiner avec l'air chaud, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Turbogrill, Décongélation, Plats surgelés, Griller | Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity) | 81.2 |
| | | Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle) | 1.09 |
| | | Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle) | 0.69 |
| | | Puissance de la lampe (watts) | 40 |
| Connectivity | Non | Mode de chauffage | Electrique |
| Nombre max. Puissance de raccordement totale (W) | 3500 | Catégorie | Four électrique encastrable |
| Catégorie de vapeur | Pas de vapeur | Niveau sonore appareil (dB(A)) | 44 |
| Utilisation/affichage | 5 touches tactiles de sélection rapide | Poids brut (kg) | 40 |
| Volume utile de la chambre de cuisson (L) | 71 | Poids net (kg) | 38.5 |
| Type de nettoyage | Catalyse | Accessoires (inclus) | 2 plaques à gâteaux |
| Dimension appareil long./larg./haut. (cm) | 757x548x567 | Grilles | 1 acier chromé |
| Type de commande | 5 touches de numérotation rapide | Barrières latérales | chromées;Barrières latérales pour faciliter l'insertion |
| Nombre max. Puissance nominale du gril (W) | 2300 | Fiche d'alimentation | Sans connecteur |
| Nombre max. Puissance nominale du four (W) | 3500 | Matériau intérieur | Bottom grey enamel;Catalytic |
| | | Nombre d'espaces de cuisson | 1 |
| | | Numéro d'article / PNC | 944 271 569 |
| | | Code EAN | 7332543834648 |
| | | Tension réseau (V) | 400 |

