



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

EH7L2XWE Cuisinière encastrable Katalyt

Caractéristiques du produit



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
 - Peut être complété d'un dispositif de défournage

Caractéristiques techniques

| | | | |
|--|---|---|---|
| Couleur | Blanc | Eclairage intérieur | 1, lampe halogène en haut |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ | Indice d'efficacité énergétique (EElcavity) | 81.2 |
| Dimensions de montage (HxLxP, mm) | 762x550x580 | Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle) | 0.99 |
| Programmes / fonctions | Niveau de la pizza, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill, Cuisine traditionnelle, Décongélation, Griller, Lumière, Cuisson à l'air chaud | Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle) | 0.69 |
| Connectivity | Non | Puissance de la lampe (watts) | 40 |
| Nombre max. Puissance de raccordement totale (W) | 10850 | Mode de chauffage | Electrique |
| Catégorie de vapeur | Pas de vapeur | Catégorie | Four électrique sous plan |
| Utilisation/affichage | Sélecteurs de fonctionnement rétractables | Niveau sonore appareil (dB(A)) | 44 |
| Volume utile de la chambre de cuisson (L) | 71 | Poids brut (kg) | 42.5 |
| Type de nettoyage | Catalyse | Poids net (kg) | 41 |
| Dimension appareil long./larg./haut. (cm) | 757x548x567 | Accessoires (inclus) | 2 plaques à gâteaux |
| Type de commande | Régulateurs d'énergie escamotables | Grilles | 1 acier chromé |
| Nombre max. Puissance nominale du gril (W) | 2950 | Barrières latérales | chromées;Barrières latérales pour faciliter l'insertion |
| Nombre max. Puissance nominale du four (W) | 3500 | Fiche d'alimentation | Sans connecteur |
| Température (min. - max.) | 50°C - 275°C | Matériau intérieur | Bottom grey enamel;Catalytic |
| Surface de cuisson utilisable (cm2) | 1424 | Nombre d'espaces de cuisson | 1 |
| | | Numéro d'article / PNC | 948 533 537 |
| | | Code EAN | 7332543570492 |
| | | Tension réseau (V) | 400 |
| | | Fusible (A) | 2X30;3x10 |
| | | Éléments chauffants | Air chaud |

