



Comptez sur le four SenseCook® doté d'une sonde de cuisson intégrée pour faire cuire vos plats comme il faut

La sonde de cuisson présente dans notre four multifonction SenseCook® contrôle attentivement la température de votre cuisson. C'est-à-dire que vous pouvez vous attendre à un pur délice sans avoir à contrôler les plats, du moment où vous fermez la porte du four au moment où vous les servez. En insérant la sonde de cuisson dans

EB6GL80CN Four Pyrolyt

Caractéristiques du produit

Préparez des plats cuits à la perfection grâce à la fonction d'aide à la recette

Le grand écran LCD doté de la fonction d'aide à la recette vous donne accès de façon intuitive à des plats cuits à la perfection. Sélectionnez le plat que vous souhaitez, le four règle ensuite la température et le temps de cuisson. Si vous avez des préférences personnelles, réglez manuellement les



Laissez la technologie par pyrolyse s'occuper du nettoyage de votre four

Garder votre four comme neuf est facile grâce à la fonction par pyrolyse intelligente présente dans ce four. La technologie de nettoyage automatique augmente la température pour transformer les graisses et les résidus en cendres. C'est-à-dire que vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec un



Sélectionnez votre ingrédient et ce four règle automatiquement ses paramètres pour le cuire à la perfection

Sélectionnez votre ingrédient dans le Vario Guide et le four réglera automatiquement ses paramètres de température et de temps pour le cuire à la perfection. Que ce soit pour un steak comme au restaurant ou des lasagnes recouvertes d'une couche croustillante.

Des plats cuits à souhait grâce à la sonde de cuisson

Vous ne risquez plus de rater vos recettes, car la sonde de cuisson mesure la température au cœur de vos plats. La technologie intelligente vous informe lorsque vos aliments sont cuits à souhait, garantissant ainsi des résultats parfaits.

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 le temps.

- Four encastrable: système de chauffe conventionnel/chaueur tournante/gril
- Efficacité énergétique: A+
- Commande tactile
- Réglage électronique du four, 30°C - 300°C
- Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- Porte panoramique avec quadruple vitrage miroir
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Programmes: Au Gratin, chaleur de sole, pain, chaleur traditionnelle, décongélation, lever la pâte, déshydratation, plats surgelés, grill, maintien à chaud, chaleur tournante humide, fonction pizza, chauffe-plats, stérilisation, Slow Cooking, chaleur tournante, grill à circulation
- Cuisson assistée avec nombreux recettes préprogrammées et possibilité d'enregistrer les programmes favoris
- Cuisson automatique / cuisson traditionnelle
- Chauffage rapide commutable
- Touche Favoris pour démarrage éclair du mode de cuisson préféré
- Système d'autonettoyage par pyrolyse, avec catalyseur, multiples niveaux
- Pyrolyse
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Porte à entretien facile
- Sécurité enfants
- Sécurité touches
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- 1 grille combinée
- 1 plaque à pâtisserie émaillée, 1 plaque émaillée à bord haut

Caractéristiques techniques

Couleur	Inox
Nombre d'espaces de cuisson	1
Surface maximale du grill (cm ²)	1424
Volume de l'espace de cuisson (L)	71
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique (EElcavity)	81.2
Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09
Consommation d'énergie Recyclage d'air (kWh/cycle)	0.69
Valeur nominale totale (W)	3500
Valeur de raccordement total max (W)	10850
Tension réseau (V)	400
Tension réseau alternative (V)	400V 2N~/400V 3N~
Fusible (A)	2X30, 3x10
Dimensions intérieures (hauteur, largeur, profondeur) (mm)	356 x 479 x 414
Hauteur de l'appareil (mm)	594
Largeur de l'appareil (mm)	596
Profondeur de l'appareil (mm)	567
Poids net (kg)	35.5
Pays d'origine	DE
Numéro d'article / PNC	944 271 435

Code EAN	7332543564361
Product Partner Code	-
Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)	3730.00
Prix brut TVA excl. CHF (PVC)	3463.30
Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF	10.00
Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF	10.77

