



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

Programmez l'allumage ou l'extinction de votre four quand vous le voulez grâce au

minuteur électronique. La cuisson peut démarrer pendant que vous vous concentrez sur d'autres tâches ou peut être programmée pour s'arrêter au moment opportun. Enfin, les plats peuvent s'adapter à votre emploi du temps.



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



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.



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.

- Four encastrable: système de chauffe conventionnel/chaueur tournante/gril
- Commande tactile
- Boutons escamotables éclairés, pour plans de cuisson
- Réglage électronique du four, 30°C - 300°C
- Porte panoramique avec quadruple vitrage miroir
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Programmes: chaleur tournante humide, fonction pizza, Pyrolysis, chaleur tournante, gril à circulation, chaleur de sole, chaleur traditionnelle, décongélation, Fast heat up, gril
- Chauffage rapide commutable
- 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	miroir
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)	3500
Tension réseau (V)	400
Tension réseau alternative (V)	400V 2~/400V 3~
Fusible (A)	2x10, 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
Pays d'origine	DE
Numéro d'article / PNC	944 271 519

Code EAN	7332543716692
Product Partner Code	-
Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)	2990.00
Prix brut TVA excl. CHF (PVC)	2776.25
Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF	10.00
Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF	10.77

