

**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 n'avaient jamais

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.

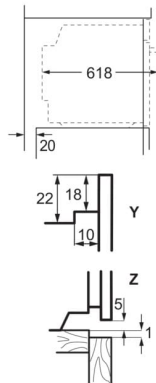
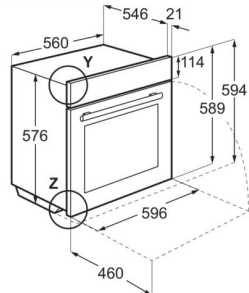
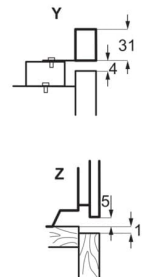
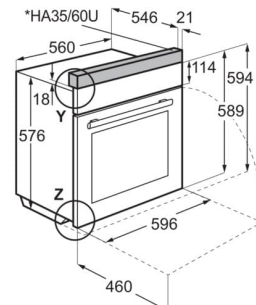
Il y a plus de place pour une cuisson remarquable avec la plaque XL

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.

- 2 plans de cuisson à double circuit, avant gauche et arrière droit
- Commande tactile
- Boutons escamotables
- Réglage électronique du four, 30°C - 300°C
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Programmes: chaleur traditionnelle, décongélation, plats surgelés, gril, chaleur tournante humide, fonction pizza, chaleur tournante, gril à circulation, chaleur de sole
- Chauffage rapide commutable
- Système autonettoyant catalytique Swiss Clean
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Revêtement anti-traces de doigts
- Sécurité enfants
- Mémoire en cas de panne de courant de 1 h
- 1 grille combinée
- 2 plaques à gâteaux

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox avec antitracés de doigts	Numéro d'article / PNC	948 533 589
Nombre d'espaces de cuisson	1	Code EAN	7332543836765
Surface maximale du grill (cm ²)	1424	Product Partner Code	-
Volume de l'espace de cuisson (L)	71		
Classe d'efficacité énergétique	A+		
Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	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 2~/400V 3~		
Fusible (A)	2X30, 3x10		
Dimensions intérieures (hauteur, largeur, profondeur) (mm)	356 x 479 x 415		
Hauteur de l'appareil (mm)	594		
Largeur de l'appareil (mm)	596		
Profondeur de l'appareil (mm)	567		
Poids net (kg)	31		
Pays d'origine	DE		

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

 Einbaubackofen/Einbauherd + Höhenadapter
 EB6.../EH6... + HA35/60U


* als Zubehör erhältlich

