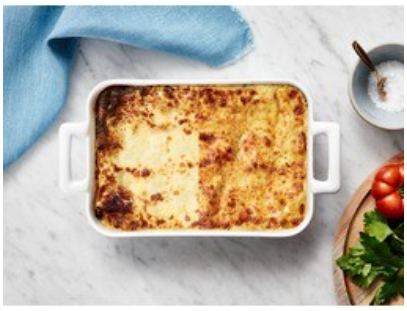
Four encastrable EURO Catalyse Blanc

EB6L40XWE



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

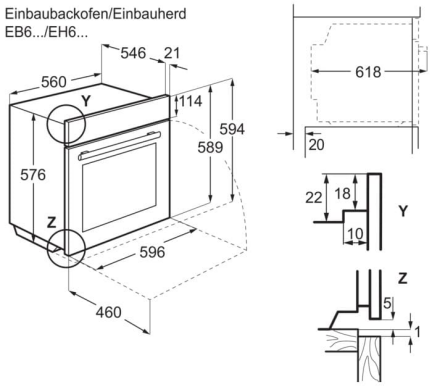
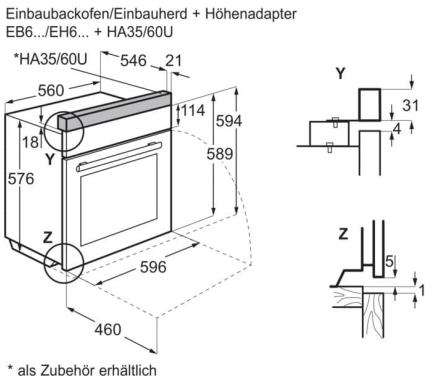
Faites cuire des plats de façon uniforme avec la cuisson multiniveau
Optimisez au maximum l'espace dans votre four grâce à la cuisson multiniveau. Le circuit de chauffage supplémentaire signifie que vous pouvez cuire sur les trois niveaux sans compromettre l'uniformité de la cuisson des plats. Coin à 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.

- Four encastrable: système de chauffe conventionnel/chaleur tournante/gril
- Commande tactile
- Boutons escamotables
- Réglage électronique du four, 30°C - 300°C
- Porte panoramique avec triple vitrage miroir
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Programmes:chaleur de sole, chaleur traditionelle, décongélation, plats surgelés, gril, chaleur tournante humide, fonction pizza, chaleur tournante, gril à circulation
- Chauffage rapide commutable
- Système autonettoyant catalytique Swiss Clean
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Porte à entretien facile
- Sécurité enfants
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant de 1 h
- 1 grille combinée
- 2 plaques à gâteaux

Four encastrable EURO Catalyse Blanc

EB6L40XWE

Caractéristiques techniques

Couleur	Blanc	Code EAN	7332543833399
Nombre d'espaces de cuisson	1	Product Partner Code	-
Surface maximale du gril (cm²)	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 415		
Hauteur de l'appareil (mm)	594		
Largeur de l'appareil (mm)	596		
Profondeur de l'appareil (mm)	567		
Poids net (kg)	30.5		
Pays d'origine	DE		
Numéro d'article / PNC	944 271 565