

EB4GL70KCN Four



Faites entrer de la vapeur pour garder toutes les saveurs avec le four CombiSteam Deluxe

Le four CombiSteam doté de notre système avancé de vapeur exhausteur de goût fonctionne exactement de la même façon qu'un four classique, avec l'avantage de la vapeur en plus. Vous avez le choix entre trois niveaux: deux combinant vapeur et chaleur et un utilisant uniquement la vapeur. Les trois niveaux retiennent l'humidité naturelle pour laisser s'exprimer toutes les

Préparez des plats cuits à la perfection grâce à la fonction d'aide à la recette affichée sur le grand

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

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.

Avantage

- Des plats cuits à souhait grâce à la sonde de cuisson
- Une gamme d'appareils petits, mais parfaitement conçus créée pour optimiser au maximum l'espace dans votre cuisine

Caractéristiques	Données techniques	Type
<ul style="list-style-type: none"> • Commande tactile • Réglage électronique du four, 30°C - 230°C • Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson • Porte panoramique avec quadruple vitrage miroir • Éclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes • Hauteurs de cuisson: 4 • Programmes: Au Gratin, chaleur de sole, pain, décongélation, lever la pâte, déshydratation, gril fort, plats surgelés, vapeur (100%), gril, air pulsé avec vapeur (50/50), maintien à chaud, chaleur tournante humide, fonction pizza, chauffe-plats, stérilisation, air pulsé avec vapeur (75/25), Slow Cooking, Steam reheating, Top/Bottom heat, chaleur tournante, gril à circulation • Fonction: Générateur de vapeur réglable en mesures de 5°C de 50 à 96°C • Cuisson assistée avec nombreux recettes préprogrammées et possibilité d'enregistrer les programmes favoris • Cuisson automatique / cuisson traditionnelle • Cuisson professionnelle du pain • Chauffage rapide commutable • Touche Favoris pour démarrage éclair du mode de cuisson préféré • Emallage Swiss Clean, facile à nettoyer • Programme de nettoyage à la vapeur • Porte panoramique amovible - se 	<ul style="list-style-type: none"> • Couleur : Acier inox avec antitraces de doigts • Nombre d'espaces de cuisson : 1 • Surface maximale du gril (cm²) : 1424 • Volume de l'espace de cuisson (L) : 43 • Classe d'efficacité énergétique : A+ • Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity) : 80.8 • Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle) : 0.89 • Consommation d'énergie Recyclage d'air (kWh/cycle) : 0.59 • Valeur nominale totale (W) : 3000 • Valeur de raccordement total max (W) : 3000 • Tension réseau (V) : 230 • Tension réseau alternative (V) : 230V~/400V 2N~ • Fusible (A) : 16, 2x10 • Dimensions intérieures (hauteur, largeur, profondeur) (mm) : 216 x 478 x 416 • Hauteur de l'appareil (mm) : 455 • Largeur de l'appareil (mm) : 596 • Profondeur de l'appareil (mm) : 567 • Poids net (kg) : 37.5 • Pays d'origine : PL • Numéro d'article / PNC : 944 066 504 • Code EAN : 7332543582204 • Product Partner Code : - 	

EB4GL70KCN Four