



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

EH7GL4XSP Cuisinière encastrable Catalyt

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,



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

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

- Thermomètre à aliments
- Recettes de cuisine préprogrammées
- Mémoire pour programmes personnels
- Tiroir
- Sécurité enfants
- Peut être complété d'un dispositif de défournage (TR1LFSTV)

Caractéristiques techniques

Couleur	Noir effet miroir	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500
Classe d'efficacité énergétique	A+	Température (min. - max.)	30°C - 300°C
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	762x550x580	Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
Programmes / fonctions	Gratiner, Chaleur de sole, Faire du pain, Cuisine traditionnelle, Décongélation, Laisser lever la pâte levée, Déshydratation, Plats surgelés, Griller, Maintien au chaud, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisson lente, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill	Eclairage intérieur	2, lampe halogène latérale, lampe halogène en haut
		Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	81.2
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.69
		Puissance de la lampe (watts)	65
Connectivity	-	Mode de chauffage	Electrique
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	10850	Catégorie	Four électrique sous plan
Catégorie de vapeur	Pas de vapeur	Niveau sonore dB(A)	44
Utilisation/affichage	Touch	Poids brut (kg)	42.5
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	71	Poids net (kg)	41
Type de nettoyage	Catalyse	Accessoires (inclus)	1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	757x548x567	Grilles	1 acier chromé
Type de commande	Touch	Barrières latérales	Chromed;Grid Runners Easy Entry
Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2300	Fiche d'alimentation	Sans connecteur
		Température de la porte (°C)	50
		Matériau intérieur	Bottom grey enamel;Catalytic

