



EOF6P46X1 Electrolux

Fabricant: Electrolux
Modèle: EOF6P46X1

€799,99



DÉSCRIPTION

Four multifonction à air pulsé, 72l, pyrolyse, cooking assist, boutons escamotables/touch, inox

Avec le four SurroundCook®, vos poulets rôtis et vos meringues délicates sont cuits uniformément. La température interne est constante dans tout le four grâce au ventilateur qui fait circuler l'air et la chaleur. Il n'est plus nécessaire de retourner les plats ou d'intervertir les plateaux.

Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Profitez d'une cuisson homogène grâce à la cuisson sur plusieurs niveaux. L'anneau chauffant supplémentaire vous permet de cuire uniformément vos plats sur trois niveaux. C'est l'idéal pour cuire des cookies au cœur fondant et des tartes succulentes.

Nettoyage par pyrolyse pour rester impeccable

Garder votre four comme neuf n'est plus si difficile avec notre fonction intelligente de nettoyage par pyrolyse. Ce système auto-nettoyant chauffe le four à une température si haute que les graisses et résidus alimentaires sont transformés en cendres. Vous n'avez plus qu'à essuyer le fond du four. Ne passez plus jamais la journée à le récurer.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Profitez de l'affichage LED EXPLore doté de boutons tactiles réactifs

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec l'affichage LED EXPLore 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.

Rapide et efficace

Notre système fait circuler la chaleur dans l'ensemble du four pour garantir que tous les plats sont cuits uniformément. Vous n'avez même pas à retourner votre plat. Grâce à notre technologie, le temps de préchauffage de votre four est réduit pour vous faire économiser du temps et de l'énergie.

Cuisez plus de plats en même temps avec le plateau de cuisson XL

Cuisez encore plus de recettes délicieuses avec notre plateau de cuisson XL qui peut cuire plusieurs plats en même temps. Le temps est venu de perfectionner cette recette de cupcakes légers pour le goûter ou ce pain de viande savoureux pour vos amis. Davantage de place, c'est davantage de délicieuses recettes.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Modes de cuisson	9
Température maximale du four	300 °C
Température minimale	30 °C

Caractéristiques du grill

Puissance grill	2300 W
-----------------	--------

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	59,4 cm
Hauteur de niche (minimum)	60 cm
Largeur	59,6 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur	56,9 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3490 W

Confort

Fermeture douce	
-----------------	---


Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Pyrolyse
------------------	----------

Général

Capacité du four	72 Litres
Four compact	60 cm
Type de cuisson	Multifonction Air pulsé, Grill


Commande

Contrôle à distance	
Utilisation	Boutons poussoirs et tournant

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	0,69 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	0,93 kWh

équipement

Sonde de température centrale	
-------------------------------	---

Sécurité

Sécurité enfant	
-----------------	---

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ