



Four à pyrolyse Graphite avec écran couleur ZX6695D Atag

Fabricant: Atag

Modèle: ZX6695D

€1.699,00



DÉSCRIPTION

Fonctionnement intuitif

L'utilisation intuitive du four se fait par l'intermédiaire des boutons rotatifs en métal massif situés à gauche et à droite de l'écran et des boutons éclairés situés sous l'écran TFT couleur. Le bouton de gauche permet de sélectionner facilement la fonction principale. Il offre toujours une vue d'ensemble de toutes les fonctions et permet d'accéder directement aux fonctions les plus importantes. Après avoir sélectionné la fonction principale, le bouton de droite permet de choisir le programme exact, puis de régler la température et, le cas échéant, la durée. Le bouton de droite est un bouton tournant/poussant. Tournez pour sélectionner la valeur correcte, appuyez pour passer au réglage suivant.

Les boutons situés sous l'écran s'allument selon qu'ils peuvent être utilisés pour un réglage particulier. Cela vous guide intuitivement tout au long de l'opération.

Fermeture en douceur

La porte de l'appareil est dotée d'un système de fermeture en douceur. Cela signifie que la porte se ferme en douceur (à partir de 20 degrés, la porte est tirée vers le bas). Entre 20 et 80 degrés, la porte reste ouverte dans la position sélectionnée.

Grille de cuisson

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

Ce four est équipé d'une broche à griller pratique pour préparer un rôti parfait ou un poulet classique et juteux. Et lorsque nous proposons une broche à griller, nous le faisons toujours en combinaison avec une fonction de pyrolyse. En effet, qui dit grillades dit éclaboussures. Et celles-ci sont heureusement faciles à éliminer grâce à la pyrolyse.

Capacité XL

L'intérieur spacieux du four vous offre un maximum d'espace culinaire : cuisson sur plusieurs niveaux ou espace pour un plat plus grand. Même avec cet espace intérieur généreux, les dimensions d'encastrement restent limitées.

Programmes automatiques

En plus de tous les réglages manuels possibles, nous avons élaboré des programmes automatiques pour un certain nombre de plats populaires. Vous choisissez le programme dans le menu et l'appareil règle tout lui-même. L'écran affiche la fonction, la température et l'heure.

Fonction mémoire

Il peut être nécessaire d'expérimenter et de chercher avant de trouver le moment et la température parfaits pour vos plats spéciaux. Et lorsque vous y parviendrez, vous pourrez les sauvegarder et même leur donner un nom. Ainsi, la "pizza de papa" sera toujours parfaite !

Guide télescopique

Le four (à vapeur) est équipé d'un guide télescopique entièrement extensible. Les plats peuvent ainsi être glissés facilement dans le four et en sortir. Et ce, sans que la plaque de cuisson ne bascule ou ne glisse du guide. C'est clair, sûr et ergonomique.

Système de nettoyage par pyrolyse

Il existe, le four qui se nettoie tout seul. Ce four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, qui consiste à chauffer le four jusqu'à 500 °C. Les résidus et les taches incrustés brûlent et deviennent une fine poudre que vous pouvez facilement enlever à l'aide d'un chiffon humide. Pendant la pyrolyse, la porte est verrouillée pour des raisons de sécurité et l'extérieur de la porte reste relativement frais grâce à l'utilisation de quatre vitres. Pyrolyse

Rendez la cuisine encore plus amusante

Dans notre boutique en ligne, nous vous proposons divers accessoires pour vous permettre de cuisiner encore plus confortablement. Vous pouvez par exemple cuire les pizzas les plus savoureuses à l'aide de la pierre à pizza ou utiliser de manière optimale les zones Bridge Induction de votre plaque de cuisson à induction en préparant un plat délicieux sur la plaque Teppan Yaki ou la plaque de gril. La gamme ATAG comprend divers accessoires pour les tables de cuisson, les fours et les micro-ondes.

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

Caractéristiques du four

Convection sole et voûte	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonction de grill	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonction de préchauffage	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonction décongélation	<input checked="" type="checkbox"/>
Programme garder le programme au chaud	<input checked="" type="checkbox"/>
Température maximale du four	300 °C
Température minimale	5 °C

Commande

Programmes automatiques	69
Utilisation	TFT-touch display

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A
Consommation électrique par air chaud	0,70 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	0,94 kWh

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Couleur secondaire	Graphite
Hauteur	60 cm
Largeur	55 cm
Porte amovible	<input checked="" type="checkbox"/>
Profondeur	55 cm
Puissance de raccordement	3400 W

Confort

Fermeture douce	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------	-------------------------------------

Entretien & Nettoyage

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

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

Général

Capacité du four	71 Litres
Type de cuisson	Grill, Chaleur par le haut

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