Electrolux

Electrolux EOE6P46Z série 700 SenseCook
Four à air pulsé avec pyrolyse

EOE6P46Z

Votre raccourci pour des recettes réussies
Obtenons des résultats délicieux ensemble. Le four SenseCook® et sa sonde à viande vous permettent de surveiller de près la température à cœur des aliments. Elle arrêtera même la cuisson après avoir atteint la bonne température. Choisissez la voie la plus courte pour obtenir des steaks tendres et de délicieuses lasagnes.

Multifunctionele heteluchtoven, 72 l, pyrolyse, cooking assist, indrukbare bedieningsknoppen/touch, zwart

Avantages et spécifications

Une cuisson de précision grâce à notre sonde à viande
Grâce à notre sonde à viande, vous pouvez obtenir des résultats parfaits à chaque fois. Elle vous permet de surveiller la cuisson en mesurant la température à cœur de votre plat. Elle indiquera également à quel moment votre plat est cuit à la température souhaitée et arrêtera la cuisson.

Cuisine connectée : une assistance de cuisson personnalisée et pratique
Grâce à l'application My Electrolux Kitchen vous pouvez commander votre four à distance, découvrir nos divers partenaires et obtenir une assistance personnalisée. Une façon intuitive d'enrichir votre expérience de cuisine connectée.

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.

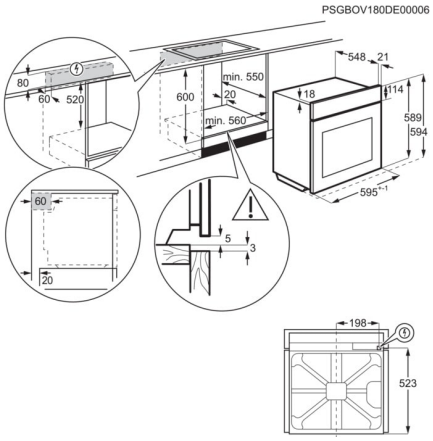
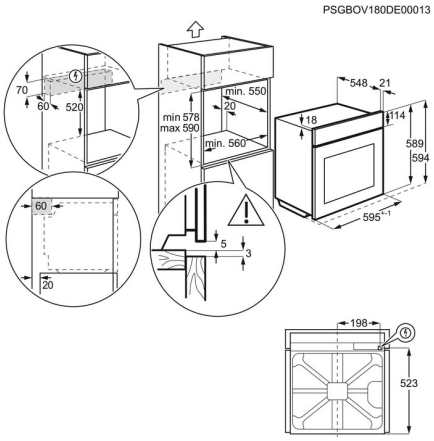
Nettoyage par pyrolyse pour rester impeccable
Garder votre four comme neuf n'est plus si difficile avec notre fonction intelligente de nettoyage par pyrolyse. Ce système auto-nettoyant chauffe le four à une température si haute que les graisses et résidus alimentaires sont transformés en cendres. Vous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

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.

- Four multifonction à air pulsé
- Recettes intégrées
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Capacité du four: 72 litres
- Sécurité enfants électronique
- Boutons escamotables
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Auto-nettoyage pyrolytique
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Porte intérieure en verre plein
- Fonction de vérouillage automatique
- Fonctions de cuisson : Chaleur de sole, Convection naturelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante, Turbo grill
- Préparez des frites croquantes au four avec la plaque de cuisson AirFry, accessoire en option
- Température réglable de 30°C - 300°C
- Puissance du grill : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Eclairage intérieur halogène
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Mode demo
- Payable avec des éco-chèques chez les fournisseurs qui acceptent ce moyen de paiement.
- Longueur de cable électrique: 1.6 m
- Four encastrable
- Nombre de niveaux de cuisson: 3
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Grille standard livrée avec le four: 2 grilles

Electrolux EOE6P46Z série 700 SenseCook
Four à air pulsé avec pyrolyse

EOE6P46Z

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	600x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	594x596x569
Fusible (A)	16
Valeur de raccordement (W)	3490
Type de four	air pulsé
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.69
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.93
Couleur	Noir
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	72
Niveau sonore (dB)	45
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm²)	1424
Voltage (V)	220-240
Type de prise	Prise Schuko
Longueur de cordon (m)	1.6
Code PNC	949 498 464