

## EOE6P51X





#### Une sonde pour des recettes toujours réussies

Sublimez vos plats grâce au four SenseCook® Série 700. Sa sonde de cuisson permet de surveiller la température à cœur de votre plat. Elle met fin au programme une fois la température atteinte.

#### Bénéfices et Caractéristiques



#### Des cuissons parfaites avec la sonde de cuisson.

Réussissez toujours vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisson prend les commandes, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson quand la température souhaitée est atteinte.

### Préconisation de températures



L'affichage LED vous propose la juste température en fonction du mode de cuisson choisi. Plus besoin de connaitre les températures requises sur le bout des doigts. Vous pouvez toujours modifier la température selon vos envies

# Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage



Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.



Un système autonettoyant pour un éclat permanent Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par

# Cuisson uniforme, rapide et efficace

Notre technologie de cuisson uniforme fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de

la température à 500°C! Récupérez les cendres et le tour est joué.

- Four SenseCook® SÉRIE 700 SENSE
- · Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Turbo Gril, Préchauffage rapide, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage pyrolyse
- · Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull et touches sensitives
- Préconisation de température
- · Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 2 cycles pyrolyse pré-programmés
- Sonde de cuisson intégrée
- · Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- · Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C 300°C
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W



# EOE6P51X

Spécifications techniques	
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Couleur	Inox
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Puissance électrique totale maximum (W)	3490
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 1 (Wh)	3744 / 90 mn
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	Electronique
Nombre de gradins	5
Nombre de niveaux de cuisson	3
Longueur de câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence	50/60
Fréquence (Hz)	50/60
Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569

Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	31.9 / 30.9
Fabriqué en	Italie
PNC	949 498 432
Code EAN	7332543665471





