

Cuisinière encastrable à induction

EW30IS6CJS

Dotée des commandes électroniques Wave-Touch^{MD} et d'une table de cuisson à induction



Plus éconergétique

La cuisson par induction est 70 % plus efficace que cuisson au gaz et 20 % plus efficace que la cuisson électrique.



Cuisson plus réactive

La cuisson par induction est plus réactive que celle au gaz ou électrique. Vous pouvez régler the instantanément la chaleur, du mijotage à l'ébullition rapide.



Réglage exceptionnel de la température

Réglez la chaleur avec plus de précision qu'avec gaz ou l'électricité, surtout aux températures plus basses. L'idéal pour faire fondre le chocolat ou préparer les sauces et les mets délicats.



Souplesse de cuisson

Les capteurs détectent automatiquement la présence d'ustensiles magnétiques et activent le champ d'induction, l'ajustant au diamètre exact de l'ustensile.

CUISINIÈRE ENCASTRABLE À INDUCTION DE 30"

Caractéristiques du tableau de commande

Commande électronique du four Wave-Touch ^{MD}	Oui
Commande des éléments Perfect Set ^{MD}	Oui
Clavier d'entrée de l'heure et de la température	Oui
Horloge et minuterie électroniques	Oui
Affichage de la température	Oui
Four automatique (cuisson différée, cuisson et arrêt)	Oui

Caractéristiques de la table de cuisson à induction

Ceramic Glass Smoothtop	Oui
Élément à cuisson par induction de 10" : 2 500 W/3 400 W	1
Élément à cuisson par induction de 8" : 2 400W/3 400 W	1
Élément à cuisson par induction de 7" : 1 900 W/2 600 W	1
Élément à cuisson par induction de 6" : 1 500 W/1 900 W	1
Voyants de surface chaude	Oui
Commandes de surface	Oui

Caractéristiques du four

Capacité	4,2 p ³
Élément de cuisson dissimulé	Oui
Élément de cuisson à huit passages : 2 500 watts	Oui
Élément de grillage à huit passages : 4 000 watts	Oui
Élément à convection : 350 watts	Oui
Intérieur bleu cobalt	Oui
Options d'autonettoyage avec verrouillage de porte	3
Perfect Convec3 ^{MD} à ventilateur à 2 vitesses variables	Oui

Modes de cuisson –

Cuisson, grillage, cuisson par convection, rôtissage par convection, grillage par convection, réchaud, cuisson lente	7
--	---

Options de cuisson –

Perfect Turkey ^{MD} (dinde parfaite), décongélation, déshydratation, lavage (pain), Mes favoris, cuisson à étapes multiples, sonde de température, préchauffage rapide, cuisson différée, conversion à la convection	10
---	----

Éclairage Luxury-Design ^{MD} à deux ampoules halogènes de 40 W	Oui
Grilles Luxury-Glide ^{MD}	2
Grilles traditionnelles	1
Grille de rôtissage à convection	Oui

Caractéristiques supplémentaires

Porte de four Luxury-Hold ^{MD}	Oui
Très grand hublot	Oui
Four inférieur Perfect Pair ^{MD}	Oui
Pieds de nivellement réglables	Oui
Mode Shabbath (homologué Star-K ^{MD})	Oui

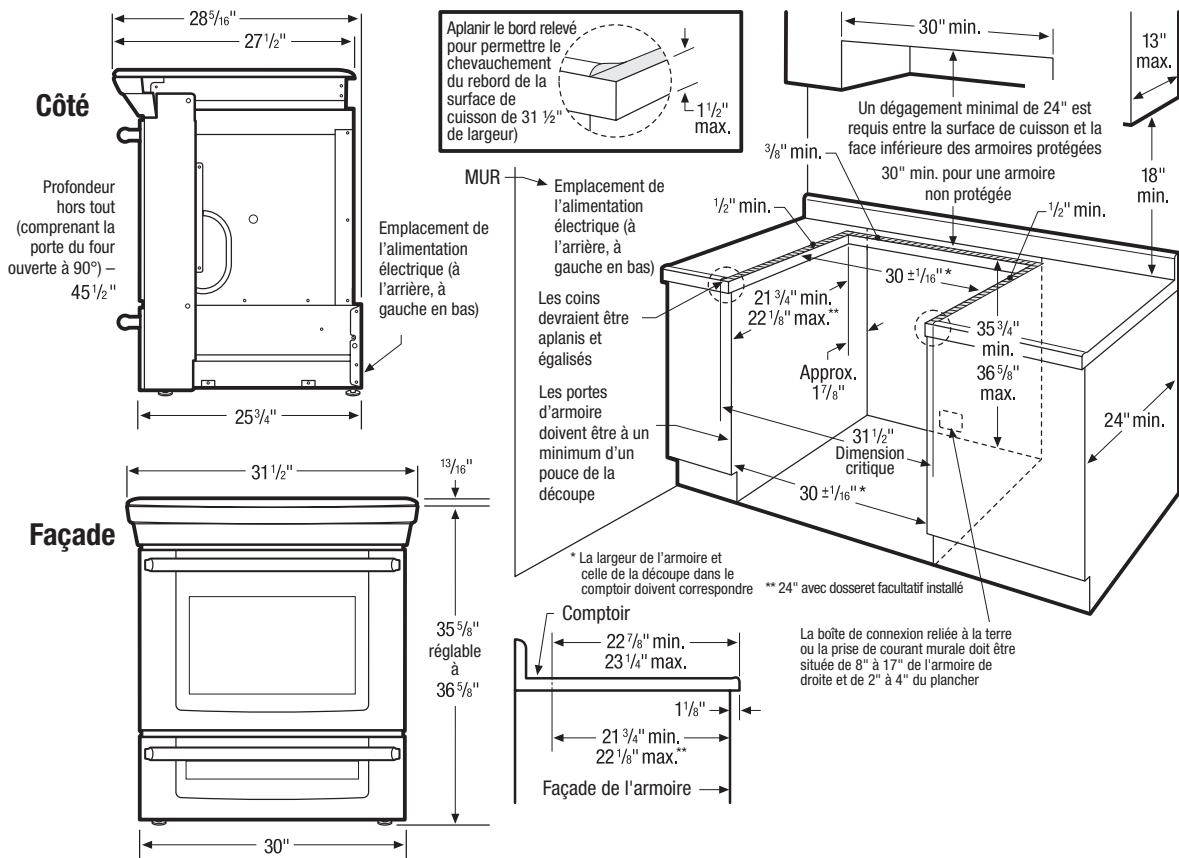
Accessoires

Lèche-frite et grille anti-éclaboussures en porcelaine	Comprises
Éponge de nettoyage	Comprise
Fourrures de 2", ensemble de panneaux latéraux, dossier, ensemble de garnitures latérales (voir la fin pour les numéros de pièces)	En option

Caractéristiques techniques

Couleur –	
Acier inoxydable	S
Dimensions de la cavité du four –	
Hauteur	16 1/2"
Largeur	24 1/8"
Profondeur	18 1/32"
Dimensions extérieures hors tout –	
Hauteur (réglable)	35 5/8" – 36 5/8"
Largeur	30"
Profondeur (au centre de l'incurvation) (avec porte ouverte à 90°)	28 5/16" 45 1/2"
Emplacement du cordon d'alimentation électrique	À l'arrière, à gauche en bas
Puissance raccordée (kW) à 240/208 volts	13,2/9,9
Circuit minimal exigé (ampères)	55/48
Minimum Circuit Required (Amps)	50
Poids à l'expédition (approx.)	258 lb

REMARQUE : Toujours consulter les codes électriques local et national. Pour les directives d'installation détaillées, veuillez consulter le guide d'installation du produit à appareilselectrolux.ca. Les caractéristiques techniques peuvent changer.



Caractéristiques de la cuisinière encastrable à induction de 30"

- Poids du produit : 238 lb.
- Câble monophasé à 3 ou 4 conducteurs de 120/240 ou 120/208 volts et, 60 hertz, mis à la terre des deux côtés de la ligne. (Si le code de la localité le permet, la cuisinière peut être branchée par câblage ou à l'aide d'un nécessaire d'alimentation électrique.)
- Puissance raccordée (kW) à 240/208 volts = 13,2/9,9 kW
- Intensité à 240/208 volts = 55/48 A
- Disjoncteur recommandé : 50 A
- Toujours consulter les codes électriques local et national.
- Le comptoir DOIT être nivelé dans toutes les directions et la cuisinière (à hauteur réglable) doit avoir au moins 1/16" de plus que la plus haute armoire, afin que le rebord de métal de la table de cuisson s'adapte au bord du comptoir.
- Lors de l'installation d'un dossier offert en option, la profondeur de la découpe minimale de 21 3/4" ou maximale de 22 1/8" doit passer à 24".
- La profondeur des armoires en surplomb ne doit pas dépasser 13".
- La distance horizontale minimale séparant les armoires en surplomb installées de part et d'autre de l'appareil ne doit pas être inférieure à la largeur maximale de l'appareil.
- Laisser un dégagement d'au moins 24" entre la surface de cuisson et la face inférieure des armoires en bois ou en métal qui est protégée par un celloderm ignifugeant de plus de 1/4" couvert d'au moins une feuille d'acier n° 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015", d'aluminium de 0,024" ou de cuivre de 0,020". Laissez un espace d'au moins 30" pour les armoires non protégées.
- Pour réduire le risque d'incendie, s'il y a des armoires en surplomb, installer une hotte à cuisinière qui dépasse horizontalement le bas des armoires d'au moins 5".
- Si la largeur de la découpe dépasse 22 1/8" au moment d'installer la cuisinière, une fourrure de 2" est offerte en option.

Préparation du comptoir

Pour plus de détails sur les instructions de préparation, consultez le guide d'installation en ligne.

- Les comptoirs stratifiés carrés ne requièrent aucune préparation vu que le rebord de la table de cuisson s'appuie directement sur le bord du comptoir.
- Le bord antérieur des comptoirs moulés doit être aplani de 3/4" de chaque côté de la découpe.
- Pour les comptoirs à carreaux, les deux coins avant de l'ouverture doivent être coupés de 3/4" et/ou aplanis si le rebord est arrondi.
- Pour une découpe existante de plus de 30 1/16" de largeur, le chevauchement de 3/4" devra être réduit. Pour une découpe de 29" de largeur, remplacer les pièces de garniture latérales par des pièces plus étroites, qui viennent avec l'ensemble de garnitures latérales en option (consulter les instructions d'installation détaillées).

Remarque : Ce document n'est destiné qu'à la planification. Pour les directives d'installation détaillées, veuillez consulter le guide d'installation du produit à appareilelectrolux.ca.

Accessoires en option

- Fourrure de 2" : S – (PN# 903113-901S).
- Ensemble de panneaux latéraux : S – (PN# 903102-901S).
- Dossier : S – (PN# 903111-901S).
- Ensembles de garnitures latérales : S – (PN# 903110-901S).

