

CUISINIÈRE AUTONOME À GAZ

EI30GF45QS

Dotée des commandes électroniques IQ-Touch^{MC}



CARACTÉRISTIQUES EXCLUSIVES



COMMANDES FRONTALES

Modernisez votre cuisinière à dosseret en passant simplement à un modèle de style encastré. Ce type de cuisinière remplace facilement les cuisinières autonomes de 30" traditionnelles.



BRÛLEUR OVALE + PLAQUE CHAUFFANTE COMPRISE

Vous permet de cuisiner avec de très grandes casseroles ou d'utiliser la plaque chauffante pour obtenir une variété de saveurs parfaites¹.



CONVECTION PERFECT TASTE^{MC}

Pour conférer des saveurs et textures délicieuses à tout coup, les chefs au foyer comptent sur notre système de convection qui fait circuler l'air de manière uniforme, assurant une meilleure cuisson.



SONDE DE TEMPÉRATURE PERFECT TASTE^{MC}

Grâce à la sonde de température Perfect Taste^{MC}, chaque plat cuisiné atteint la perfection. Elle fait plus que mesurer la température : elle vous prévient lorsque la température souhaitée est atteinte et passe automatiquement au réglage de réchaud. Ainsi, les plats sont toujours à point et les résultats, parfaits à tout coup.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Hauteur	36 1/8" - 36 5/8"
Largeur	29 7/8"
Profondeur (poignée comprise)	28 5/16"

AUTRES CARACTÉRISTIQUES FACILES D'EMPLOI

BRÛLEUR À GAZ MIN-2-MAX^{MD}

Équipée d'un brûleur étanche à double flamme, cette table de cuisson allie une puissance et une précision exceptionnelles pour conférer de nouvelles saveurs.

GRILLE DE FOUR LUXURY-GLIDE^{MD}

Munie d'un système de roulement à billes, la grille de four se tire en douceur et sans effort pour faciliter le transfert des plats, même les plus lourds.

GRILLES CONTINUES POUR CUISSON AU GAZ

Conçues pour la cuisson de plusieurs plats à la fois, ces grilles permettent de glisser facilement même les casseroles les plus lourdes d'un brûleur à l'autre, sans avoir à les soulever. De plus, elles confèrent un aspect épuré.

CUVETTE PROFONDE

Contient les dégâts pour en faciliter le nettoyage.

TIROIR CHAUFFANT

Garde les aliments à la température idéale jusqu'au moment de servir.

CONVERSION À LA CONVECTION

Convertit automatiquement les températures de cuisson standard en températures de cuisson par convection pour assurer des résultats parfaitement uniformes.

6 MODES DE CUISSON

Cuisson au four, grillage, cuisson par convection, rôtissage par convection, réchaud et cuisson lente.

OPTION DE RÉCHAUD

Gardant les aliments à la température idéale et prêts à servir, ce réglage est très pratique lorsque vous recevez.

Offert en :



Acier
inoxydable
(S)

BRÛLEUR

BTU

Brûleur étanche Min-2-Max ^{MD} à flamme double	750 à 18 000
Brûleur puissant étanche	14 200
Brûleur de précision étanche	9 500
Brûleur de précision étanche	5 000
Brûleur central	10 000

¹Pour de meilleurs résultats, utilisez une grande casserole sur le brûleur puissant.

CUISINIÈRE AUTONOME À GAZ DE 30"

CARACTÉRISTIQUES DU TABLEAU DE COMMANDE

Commandes électroniques du four IQ-Touch ^{MC}	Oui
Commandes des brûleurs de catégorie professionnelle	Oui
Façade en verre	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

Brûleur puissant étanche : 18 000 BTU	1
Brûleur puissant étanche : 14 200 BTU	1
Brûleur de précision étanche : 9 500 BTU	1
Brûleur de précision étanche : 5 000 BTU	1
Brûleur central ovale : 10 000 BTU	1
Grilles continues à cuvette profonde	Oui
Surface de cuisson sans soudure	Oui
Allumage électrique sans veilleuse	Oui

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

Capacité	4,5 pi ³
Brûleur de cuisson dissimulé	Oui
Brûleur de cuisson : 18 000 BTU	Oui
Brûleur de grillage : 13 500 BTU	Oui
Brûleur à convection : 350 W	Oui
Intérieur bleu cobalt	Oui
Options d'autonettoyage avec verrouillage de porte	Oui
Convection Perfect Taste ^{MC}	Oui
Modes de cuisson : cuisson, grillage, cuisson par convection, rôtissage par convection, réchaud, cuisson lente	6
Options de cuisson au four : Sonde de température, cuisson différée, conversion à la convection	3
Lampes de four	Oui
Grilles Luxury-Glide ^{MD}	1
Grilles traditionnelles	1
Grille de rôtissage par convection	1

CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

Porte de four Luxury-Hold ^{MC}	Oui
Très grand hublot en verre	Oui
Tiroir chauffant	Oui
Pieds de nivellement réglables	Oui
Mode Shabbath (homologué Star-K ^{MD})	Oui

ACCESSOIRES

Plaque chauffante : 318251608	Comprise
Nécessaire de conversion aux gaz de pétrole liquéfiés	Compris
Sonde à viande	Comprise
Dosseret en acier inoxydable : A02535501	En option

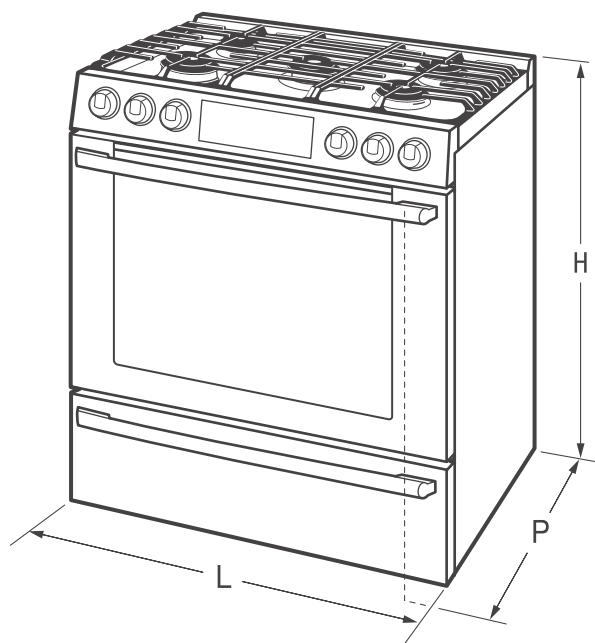
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Couleur :	
Acier inoxydable	S
Emplacement de l'entrée de gaz et du cordon d'alimentation	À l'arrière, en bas à droite
Tension	120 V/60 Hz/15 A
Puissance raccordée (kW) à 120 V ²	1,8
Intensité à 120 V (A)	15
Poids à l'expédition (approx.)	285 lb

²A utiliser avec un circuit bifilaire de 120 V dédié, câblé correctement et disposant d'un fil de terre séparé. Pour fonctionner en toute sécurité, l'appareil doit être relié à la terre.

REMARQUE : Toujours consulter les codes locaux et nationaux d'électricité et d'installation d'appareils à gaz. Consulter le guide d'installation du produit à appareilselectrolux.ca pour obtenir des instructions détaillées sur l'installation.

Les caractéristiques techniques peuvent changer.



DIMENSIONS DU PRODUIT

Hauteur (réglable)	36 1/8" - 36 5/8"
Largeur	29 7/8"
Profondeur (poignée comprise) (avec porte ouverte à 90°)	28 5/16" 46"

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ DU FOUR

Hauteur	17 1/2"
Largeur	24 1/8"
Profondeur	18 3/4"

