



Attendez-vous au meilleur à chaque fois

Un gratin de pommes de terre doré en surface. Une belle croûte sur un filet de bœuf. Le cœur moelleux d'un gâteau au chocolat. Obtenir des résultats constants cuisson après cuisson demande un contrôle précis de la chaleur et une répartition uniforme dans tout votre four. Contrairement aux fours standard, la technologie de

Caractéristiques du produit



Cuissez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance circulaire supplémentaire dans notre four garantit que vos plats sont cuits uniformément d'un bout à l'autre, même lorsque vous y insérez jusqu'à 3 plaques. Vous avez la certitude que chaque portion est cuite à la perfection.

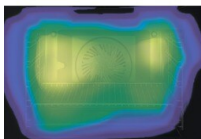
Contrôle sans effort de la hotte. Affichage LED EXPLore avec boutons tactiles

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec les boutons tactiles réactifs de l'affichage LED EXPLore. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.



Une cuisson homogène, partout

Grâce à ce four, une utilisation efficace de l'énergie signifie aussi une cuisson optimale de vos plats. Son nouveau système de convection Hot Air garantit une circulation homogène de l'air dans toute la cavité du four. Le four chauffe donc plus rapidement et les températures de



Le four qui reste froid au toucher

Grâce à la partie Safe to Touch Top de la porte de ce four, l'extérieur de cette porte reste relativement froid au toucher pour une interaction sûre en toutes circonstances.



Cuit parfaitement même les plus grosses portions

En matière de pâtisserie, on n'en a jamais assez. Le plateau de cuisson XL est 20 % plus grand que les plaques de cuisson standard afin de pouvoir cuire de plus grandes fournées de gâteaux tout en ayant la garantie que chacune sera cuite à la perfection.

- Four encastrable: système de chauffe conventionnel/chaleur tournante/gril
- MaxiKlasse®
- IsoFront
- Ventilateur de refroidissement
- Sécurité enfants
- Émaillage LongClean
- Réglage électronique de la température
- Modes de chauffe avec capteur de température à cœur
- Indication de chaleur résiduelle
- Boutons escamotables
- 4 plans de cuisson, régleur d'énergie pour vitrocéramique, platines de cuisson, jeu de plaques
- Gril rabattable
- Chauffage rapide commutable
- Eclairage halogène
- 2 plaques à gâteaux
- 1 acier chromé
- Glissières TR1LFAV_H (contre supplément de prix)

Caractéristiques techniques

Couleur	Noir	Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
Classe d'efficacité énergétique	A+	Eclairage intérieur	1, lampe halogène en haut
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	600x560x550	Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	81.2
Programmes / fonctions	Griller, Lumière, Cuisson avec humidité, Niveau de la pizza, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill, Décongélation, Chaleur de sole, Cuisine traditionnelle	Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09
Connectivity	Non	Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.69
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	10850	Puissance de la lampe (watts)	40
Catégorie de vapeur	Pas de vapeur	Mode de chauffage	Electrique
Utilisation/affichage	5 touches tactiles de sélection rapide	Catégorie	Four électrique sous plan
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	71	Niveau sonore dB(A)	44
Type de nettoyage	Emaillage SwissClean	Poids brut (kg)	36
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	594x595x567	Poids net (kg)	33
Type de commande	Régulateurs d'énergie escamotables	Accessoires (inclus)	2 plaques à gâteaux
Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2950	Grilles	1 acier chromé
Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500	Barrières latérales	Chromed;Grid Runners Easy Entry
Température (min. - max.)	30°C - 300°C	Fiche d'alimentation	Sans connecteur
		Température de la porte (°C)	30
		Matériau intérieur	Email Swiss Clean
		Nombre d'espaces de cuisson	1
		Numéro d'article / PNC	940 321 403
		Code EAN	7333394042206
		Tension réseau (V)	400
		Fusible (A)	2-3x16

