



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



Une vision éclairée de la cuisson

Nous avons positionné les lumières dans ce four pour vous donner une vision claire des plats pendant leur cuisson.



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
- Revêtement anti-traces de doigts
- 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, régulateur 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	Acier inox avec antitraces de doigts	Température (min. - max.)	30°C - 300°C
Classe d'efficacité énergétique	A+	Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	600x560x550	Eclairage intérieur	1, lampe halogène en haut
Programmes / fonctions	Griller, Lumière, Cuisson avec humidité, Niveau de la pizza, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill, Décongélation, Chaleur de sole, Cuisine traditionnelle	Indice d'efficacité énergétique (EElcavity)	81.2
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.69
		Puissance de la lampe (watts)	40
Connectivity	Non	Mode de chauffage	Electrique
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	10850	Catégorie	Four électrique sous plan
Catégorie de vapeur	Pas de vapeur	Niveau sonore dB(A)	44
Utilisation/affichage	5 touches tactiles de sélection rapide	Poids brut (kg)	36
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	71	Poids net (kg)	33
Type de nettoyage	Emaillage SwissClean	Accessoires (inclus)	2 plaques à gâteaux
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	594x595x567	Grilles	1 acier chromé
Type de commande	Régulateurs d'énergie escamotables	Barrières latérales	Chromed;Grid Runners Easy Entry
Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2950	Fiche d'alimentation	Sans connecteur
Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500	Température de la porte (°C)	30
		Matériau intérieur	Émail Swiss Clean
		Nombre d'espaces de cuisson	1
		Numéro d'article / PNC	940 321 404
		Code EAN	7333394042213
		Tension réseau (V)	400

