



ATTENDEZ-VOUS AU MEILLEUR À CHAQUE FOIS

Un gratin doré. Une belle croûte sur un filet. Un moelleux au chocolat. Répartition uniforme de la chaleur et des résultats constants. Une température idéale grâce à la ventilation SurroundCook. Uniforme. . . Pour un ou plusieurs plats. Inutile de le retourner en cours de cuisson. Des résultats. Infaillible.

Bénéfices et Caractéristiques

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

La résistance annulaire dans votre four garantit que vos plats sont cuits uniformément, même sur plusieurs niveaux. Vous avez la certitude que chaque plat est cuit à la perfection.



- Four SurroundCook®
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- 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

Nettoyage par pyrolyse

D'un simple geste, la fonction de nettoyage par pyrolyse transforme les saletés, graisses et résidus alimentaires du four en cendres. Vous n'avez plus qu'à les essuyer avec un chiffon humide.



Contrôle sans effort. 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 et efficace, partout.

Alliez consommation réduite d'énergie et cuisson optimale de vos plats grâce au système de convection Hot Air. Il garantit une circulation homogène de l'air, réduisant les températures de 20%, pour une cuisson plus rapide.

Une cuisson parfaite, même en grandes quantités

En matière de pâtisserie, on n'en a jamais assez. Le plat de cuisson XL est 20 % plus grand que les plats de cuisson standard afin de pouvoir cuire de plus grandes fournées de gâteaux tout en ayant une cuisson parfaite.

Spécifications techniques

| | |
|---|--------------|
| Mode de cuisson déterminant la classe énergétique | Fan-forced |
| Consommation énergétique CN (kWh)* | 0.93 |
| Consommation énergétique MF (kWh)* | 0.69 |
| Volume utile cavité (L) | XXL 72 |
| Dimensions cavité (HxLxP) en mm | 0x0x0 |
| Temps de cuisson charge normalisée (CN) | 43 |
| Temps de cuisson charge normalisée (MF) | 41 |
| Niveau sonore dB(A)** | 44 |
| Conso.énergétique mode "laissé sur marche" (W) | 0.99 |
| Surface cuisson plus large support (cm²) | 1424 |
| Couleur | Noir |
| Puissance électrique totale maximum (W) | 3490 |
| Puissance du gril (W) | 2300 |
| Conso pyro 1 (Wh) | 2782 / 60 mn |
| Conso pyro 2 (Wh) | 4034 / 90 mn |
| Longueur de câble (m) | 1.6 |
| Dimensions HxLxP (mm) | 594x594x568 |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): | 600x560x550 |

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Dimensions emballées HxLxP (mm) | 654x635x670 |
| Poids appareil brut (Kg) | 33 |
| Poids appareil net (Kg) | 32 |
| Code EAN | 7332543780839 |

