



### Le four autonettoyant, grâce à la technologie de pyrolyse

Le four pyrolyse avec technologie de pyrolyse signifie que vous n'aurez plus jamais à frotter. Avec cette fonction, la porte se verrouille et la température permet de transformer les résidus en cendres. Elles peuvent ensuite être simplement essuyées une fois que le four a refroidi.

Four multifonction à air pulsé, 68 l, pyrolyse, timer électr., boutons rotatifs, inox

### Avantages et spécifications

#### Plus besoin de frotter, grâce au nettoyage par pyrolyse

La fonction de pyrolyse consiste à transformer les graisses en cendres. Pour cela, la porte se verrouille et la température monte à 500 °C, ce qui est suffisamment chaud pour éliminer tout résidu. Une fois la pyrolyse terminée et le four refroidi, les cendres peuvent être simplement essuyées.



#### Des résultats de cuisson homogènes, à tous les niveaux

Obtenez des résultats de cuisson parfaitement uniformes grâce à la cuisson sur plusieurs niveaux. Un anneau de chauffage supplémentaire garantit une cuisson uniforme sur les trois niveaux. Voilà qui est idéal pour cuisiner vos plats préférés en même temps.

#### Contrôle du temps assisté

Grâce à l'affichage LED, ne choisissez plus la température au hasard. Il est capable de vous conseiller une température selon la fonction de cuisson sélectionnée. Mais si vous préférez avoir le contrôle, vous pouvez ajuster la température dès que nécessaire, et régler l'heure de début et de fin de cuisson.

#### Four à convection, pour une cuisson uniforme

L'air chaud du four lors de la cuisson est brassé par un ventilateur, pour que tous vos plats reçoivent la même quantité de chaleur. Cela permet au four de chauffer plus rapidement, ainsi, vous obtiendrez les mêmes résultats avec des températures 20 % plus basses, pour un gain de temps et d'énergie.

#### Cuisez plus de plats en même temps grâce au plateau de cuisson XL

Le plateau de cuisson XL peut accueillir des plats plus grands. Préparez plus de plats en même temps pour vos amis et votre famille, et soyez rassurés, tout sera prêt en même temps.

- Four à air brassé multifonction
- Capacité du four: 72 litres
- Sécurité enfants électronique
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Auto-nettoyage pyrolytique
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Porte intérieure en verre plein
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie
- Fonctions de cuisson : Chaleur de sole, Convection naturelle, Décongélation, Air brassé, Gril fort, Grill, Maintien au chaud, Viande, Chaleur tournante humide, Turbo grill
- Préparez des frites croquantes au four avec la plaque de cuisson AirFry, accessoire en option
- Température réglable de 30°C - 300°C
- Puissance du grill : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Inox anti-traces
- Eclairage intérieur halogène
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Mode demo
- Longueur de câble électrique: 1.6 m
- Codes de service
- 5 niveaux de cuisson
- Four encastrable
- Nombre de niveaux de cuisson: 3
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Grille standard livrée avec le four: 1 grille

### Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	600x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	594x594x568
Fusible (A)	16
Valeur de raccordement (W)	3390
Type de four	air brassé
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.69
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.93
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	72
Niveau sonore (dB)	45
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm <sup>2</sup> )	1424
Voltage (V)	220-240
Type de prise	Prise Schuko
Longueur du câble d'alimentation (m)	1.6
Code PNC	949 498 111

