



#### Une cuisson rapide et uniforme.

Le ventilateur de notre four à convection lui permet de chauffer plus rapidement, en faisant circuler l'air dès qu'il est allumé. Ainsi vos aliments pourront cuire rapidement et plus uniformément, sans avoir à les retourner pendant la cuisson.

### Bénéfices et Caractéristiques

#### Cuisson uniforme, rapide et efficace

Notre technologie de cuisson uniforme fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

- Chaleur brassée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Chaleur tournante, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Turbo gril
- Nettoyage pyrolyse
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables sans outil
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 50°C - 250°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail noir
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage intérieur 40W

#### Simplicité et efficacité avec le nettoyage par pyrolyse

La fonction de nettoyage par pyrolyse réduit la graisse en cendre dans la cavité du four. Une fois la porte verrouillée la porte, la cavité chauffe jusqu'à 500°C, suffisamment chaud et puissant pour éliminer tous les résidus.



#### Cuisson assistée avec écran couleurs double affichage

Vous pouvez désormais consacrer plus de temps à vos invités pendant que vous cuisinez. L'interface dynamique vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et d'autres fonctions.

#### Fonction gril intégrée

Faites croustiller le bacon, griller les saucisses ou gratiner le fromage d'une délicieuse lasagne grâce à la fonction gril. Placez vos ingrédients sur une grille située en haut du four et attendez-vous à de délicieux résultats.

#### Un éclairage de four, pour une meilleure visibilité

Une lampe de four puissante et bien placée pour vous permettre de surveiller la cuisson de vos plats. Vous pouvez donc observer la bonne progression de votre plat, sans avoir à ouvrir la porte.

## Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.7	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	593x560x550
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.94	Poids brut/net (kg)	33.9 / 32.5
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.67	Fabriqué en	Pologne
Nombre de cavités	1	PNC	944 068 206
Source de chaleur	Electrique	Code EAN	7332543808595
Couleur	Inox anti-trace		
Niveau sonore dB(A)**	50		
Volume utile cavité (L)	65		
Puissance électrique totale maximum (W)	2090		
Puissance du gril (W)	2090		
Type d'installation	INTÉGRABLE		
Commandes du four	Manettes fixes		
Interface	EXPLore		
Nombre de gradins	4		
Nombre de niveaux de cuisson	2		
Longueur du câble (m)	1.5		
Type de porte	4 verres		
Livré avec prise	Non		
Fréquence (Hz)	50-60		
Ampérage (A)	16		
Dimensions HxLxP (mm)	590x594x560		

