



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



Cuisez 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.

- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Peut être complété d'un dispositif de défournage (TR1LFSTV)



Un four auto-nettoyant

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 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 cuisson, réduites de près de 20 %, vous font

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.

Caractéristiques techniques

Catégorie	Four électrique encastrable	Utilisation/affichage	5 touches tactiles de sélection rapide
Eléments chauffants	Air chaud + chaleur supérieure/inférieure + gril	Température (min. - max.)	30°C - 300°C
Mode de chauffage	Electrique	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2300
Catégorie de vapeur	Pas de vapeur	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500
Programmes / fonctions	Chaleur de sole, Cuisine traditionnelle, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogril, Niveau de la pizza, Décongélation, Plats surgelés, Griller, Cuisson à l'air chaud	Classe d'efficacité énergétique	A+
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.69
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09
		Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	81.2
Connectivity	Non	Niveau sonore appareil (dB(A))	44
Couleur	Acier inox avec antitraces de doigts	Matériau intérieur	Émail Swiss Clean
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	590x560x550	Eclairage intérieur	1, lampe halogène en haut
Dimension appareil long./larg./haut. (cm)	594x595x567	Puissance de la lampe (watts)	40
Nombre d'espaces de cuisson	1	Température de la porte (°C)	20
Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424	Type de nettoyage	Pyrolyse
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	71	Barrières latérales	Chromé, avec grille
Fusible (A)	2x10	Grilles	1 acier chromé
Tension réseau (V)	400	Fiche d'alimentation	Sans connecteur
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3500	Poids brut (kg)	35
Type de commande	Régulateurs d'énergie escamotables	Poids net (kg)	35

