

Four

Définition du produit

Type de four: **Four simple**

Mode d'installation: **Encastrable**

Type d'énergie: **Electricité**

Mode de cuisson: **Multifonction +**

Mode de nettoyage: **Pyrolytique**

Couleur: **Inox**

Classe énergétique (cavité 1): **A+**

Energie consommée chaleur classique (kWh) (1ère cavité):

Energie consommée convection forcée (kWh) (1ère cavité):

Ean code: **3660767955066**

Les Plus produits

➤ Préconisation de la température de cuisson

Plus besoin de recourir à la notice: En fonction du mode de cuisson ou du type de plat sélectionné, le four se règle automatiquement sur la température idéale de cuisson. Cette température est modifiable par l'utilisateur

➤ Contre porte plein verre

Une surface intérieure de porte entièrement lisse qui permet un nettoyage très rapide des projections de cuisson

➤ Grilles Sécurité

Un système ingénieux qui permet à la grille de se bloquer en fin de course pour ne pas basculer. Une sécurité renforcée avec le principe du 'balcon' qui évite au plat de glisser lorsque l'on retire la grille du four.

Four

Structure

Bandeau

Matériau du bandeau: **Verre sur inox**
Couleur du bandeau:
Nom du programmeur:
Nom des affichages:
Nombre de manettes: **0**
Voyant(s) fonction(s): **Fonction Cuisson**
Type de fonction hors programmeur: **Fonction Cuisson;Réglage (toutes fonctions);Temps;Température**
Début et fin de cuisson: **Oui**

Porte

Couleur de la porte:
Matériau de la porte: **Verre sur inox**
Equipement de la porte: **Porte froide**
Ouverture de la porte: **Abattante,Soft Close**
Nombre de vitre(s) de la porte: **4**

Cavité 1

Nom de la cavité:
Dimensions de la cavité H x L x P en mm:
Volume de la cavité en l: **73**
Matériau de la cavité:
Parois catalytiques amovibles: **Non**
Régulation de la température: **Electronique**

Eclairage

Nombre de lampe(s): **1**
Type de lampe: **Incandescente**
Position de la lampe:
Eclairage à l'ouverture de porte: **Oui**

Casserolerie

Nombre de Grilles: **2**
Type de grille: **2 Grilles plates sécurité**
Nombre de plats: **1**
Type de plaques et plats: **Plat 45 mm**
Système sortant et gradins: **Gradins fils chromés 6 Niv.**
Tourne broche:

Consommations & sécurités

Consommations

Temps de préchauffage en min:
Consommation d'énergie pour préchauffage en kWh:
Consommation d'énergie pour maintien 1h à 200°C en kWh:
Consommation pyrolyse 80 mn en kWh:

Sécurités

Sécurité porte:
Autres sécurités: **Auto stop système;Vérouillage de l'accès au bandeau**
Certificats de conformité: **CB report;CE**

Eléments chauffants

Eléments chauffants

Elément de voute en W:
Elément circulaire en W:
Sole en W:

Branchements

Puissance maxi-électrique en (kW):
Tension en V: **220-240**
Fréquence en Hz: **50/60**
Intensité en A: **16**
Longueur du cordon électrique en cm: **130**
Type de prise: **Sans**

Dimensions

Dimensions du produit nu H x L x p (mm):
592X592X622
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm):
670X640X672
Dimensions de la niche d'encastrement H x L x P (mm): **585X560X550**
Poids net en kg: **36,6**
Poids brut en kg: **38**

Autres énergies

Puissance maxi gaz en kW:
Equipement gaz d'origine:
Autres gaz disponibles:
Raccordement au gaz:

Four

Fonctions cuisson du four

Pyro 2H
PyroExpress (59 min)
Chaleur tournante
Traditionnel ventilé
Gril fort
Eco
Gril ventilé
Pizza CT
Traditionnel
Booster