airlux
Spécialiste de l'encastrable

FOUR

AFP110BK

FOUR MULTIFONCTION PYROLYSE

EAN 8059606964300

Notre four noir opaque vous offre précision, esthétique et fonctionnalité. Facile d'utilisation avec un programmateur sensitif à affichage LED blanc, sa couleur opaque et sa porte totalement vitrée font de ce produit un atout esthétique au sein de votre cuisine.

La chaleur est répartie de manière uniforme grâce à un ventilateur situé sur la paroi arrière. Vos cuissons quotidiennes sont plus rapides et uniformes.

Choisissez parmi les trois niveaux de pyrolyse afin d'éliminer efficacement les résidus et graisses de la cavité, laissant votre four impeccable sans aucun effort de votre part. Optez pour la praticité.

Grâce à notre système de ventilation ingénieux et ses 4 vitres, la température extérieure du four reste inférieure au seuil de brûlure. Cuisinez en toute sécurité.

Une sécurité coupe le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte. Aussi, le bandeau de commande sensitif peut être verrouillée grâce à la fonction sécurité enfant.

Un ventilateur tangentiel se met en marche lorsque le four atteint une certaine température. La circulation d'air créée entre la cavité et les parois permet de protéger votre mobilier ainsi que le bandeau de commandes.

70 litres de gourmandises. Profitez d'une cavité aussi grande qu'un four traditionnel pour cuire, sans contraintes, vos pièces de viandes importantes.

Plus d'excuses pour cuisiner. La classe énergétique de notre four vous permettra de bénéficier d'une performance maximale ainsi que d'une faible consommation énergétique.

NOIR OPAQUE
Noir opaque et brillant

Modèle existant avec un bandeau inox et une porte vitrée noire **AFP110IX**

Accessoires intégrés

1 x grille
1 x lèchefrite profonde

Accessoires en option

AFAPIERRE : Pierre à pizza et pain
AFARAIL : Rail télescopique sur 1 niveau pour plus de confort au quotidien

CUISSON

10 fonctions, dont 9 modes de cuisson :

Chaleur brassée, idéale pour les pâtisseries et lorsque vous devez utiliser plusieurs niveaux en même temps.

Convection naturelle, favorise une distribution plus uniforme de la chaleur à l'intérieur du four. Parfaite pour la cuisson des viennoiseries, pains et pâtes.

Décongélation ; le four émet une chaleur douce et contrôlée qui permet de décongeler les aliments sans les cuire.

Gril, permettant de rôtir et gratiner en surface. Fonction conseillée pour des morceaux fins tels que les bifteck, le poisson ou les toasts.

Gril et sole, combinant la résistance de gril avec la résistance de la sole. Idéale pour obtenir une cuisson équilibrée de vos pizzas, avec une croûte croustillante et un fromage fondant bien gratiné sur le dessus.

ECO **Maxi gril ventilé,** fonction combinant les avantages du gril et de la ventilation pour offrir une cuisson rapide et uniforme. Utilisez cette fonction pour obtenir de délicieux légumes grilés ou griller rapidement des steaks.

Gril ventilé, combine la fonction de gril avec une circulation d'air forcée, idéale pour les grillades et rôtis.

Maxi gril, offre la possibilité de gratiner des surfaces plus étendues qu'avec la fonction gril, permettant ainsi de dorer plus rapidemment vos mets.

Sole, fonction utilisant la chaleur provenant de la résistance située en bas du four ; idéale pour lever vos pâtes, cuire des cookies ou simplement réchauffer votre plat.

Pyrolyse, selon le dégrés de salisure de votre four, choissisez entre 3 programmes de 60, 90, et 120 min.

ÉQUIPEMENTS

Programmateur sensitif durée et fin de cuisson : programmez très facilement vos temps de cuisson.
Gestion électronique de la température.
Affichage digital blanc de l'heure.
Catalyseur de fumées ; agissant comme un dispositif de purification de l'air en capturant les gaz et les particules générés pendant la cuisson, il contribue à réduire les odeurs indésirables dans la cuisine.
Éclairage halogène.
Gradins fils à 5 niveaux de cuissons.
Porte intérieure plein verre.
Vitre ammovible sans outils.
Une lèchefrite profonde et une grille anti-basculement fournies.

ENTRETIEN ET SÉCURITÉS

Fonction pyrolyse à 3 niveaux, pour éliminer efficacement les résidus et graisses : *économique (1h), standard (1h30), intensif (2h).*
Porte froide 4 vitres : Sécurité maximale avec une température extérieure inférieure au seuil de brûlure.
Porte intérieure plein verre.
Vitres amovibles sans outils : conçue pour simplifier l'entretien et le nettoyage de votre appareil.
Sécurité enfants : verrouillage du bandeau de commandes
Verrouillage automatique de la porte pendant le cycle de pyrolyse
Ventilateur tangentiel de refroidissement.

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance électrique d'installation : 3552 W
Intensité : 16 A
Tension : 220 / 240 V
Fréquence : 50/60 Hz
Cordon d'alimentation : 110 cm - sans prise
Dimensions du produit (hauteur x longueur x profondeur) : 595 x 595 x 559 mm
Dimensions d'encastrement (hauteur x longueur x profondeur) : 590/600 x 560-568 x 580 mm
Dimensions du produit emballé (hauteur x longueur x profondeur) : 650 x 635 x 655 mm
Poids net : 34 kg / Poids brut : 37 kg

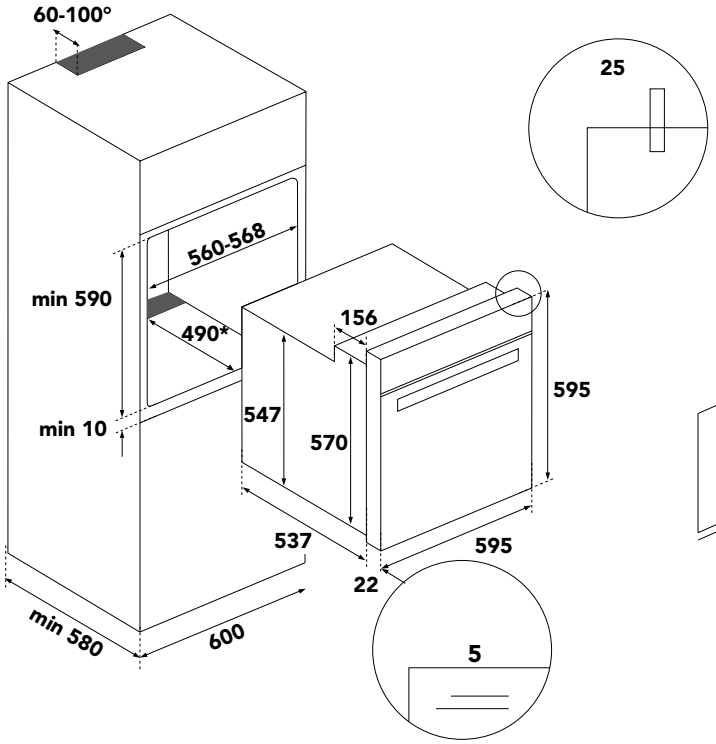
CONSOMMATIONS

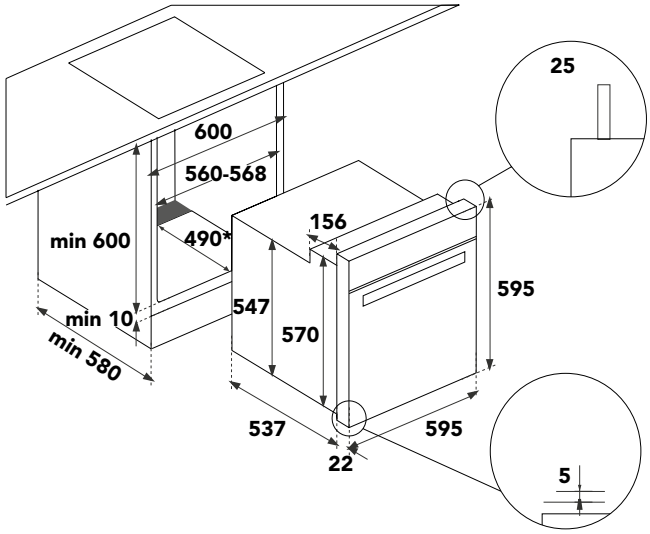
Classe d'efficacité énergétique A.
Indice d'efficacité énergétique : 86,9.
Consommation d'un cycle en convection naturelle : 0,84 kWh/cycle.
Consommation d'un cycle en convection forcée : 0,73 kWh/cycle.

A

EEI Cav *	86,9
Nombre de cavité	1
Masse de la cavité	32 kg

DESSINS TECHNIQUES





Caractéristiques et présentation sujettes à modifications sans préavis.

** ne pas réaliser d'ouverture*