airlux
Spécialiste de l'encastrable

FOUR

AFP211WH

FOUR MULTIFONCTION PYROLYSE

EAN 8052745128886

Offrez-vous une expérience culinaire simplifiée avec notre four Airlux AFP211WH. Conçu pour allier design épuré et fonctionnalités avancées, ce four multifonction pyrolyse de 70 litres redéfinit votre approche culinaire. Profitez d'une cuisson homogène et rapide grâce à la chaleur tournante, tout en bénéficiant d'un entretien sans effort avec la fonction pyrolyse. Idéal pour maîtriser les recettes les plus complexes, ce four devient votre assistant personnel en cuisine.

BLANC
Bandeau et porte en verre blanc, poignée et manettes en inox

Modèle existant également en noir **AFP211BK** *et en inox* **AFP211IX**

Accessoires intégrés

2 grilles anti-basculement
1 lèchefrite profonde

Accessoires en option

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

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

Grâce à la fonction Préchauffage Rapide Automatique, atteingnez la température idéale en quelques secondes et démarrerz vos cuissons sans attendre.

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 A de notre four vous permettra de bénéficier d'une performance maximale ainsi que d'une faible consommation énergétique.

CUISSON

Assistant personnel de cuisson : 15 recettes automatiques avec préconisation de la température
Gestion électronique de la température : précision et efficacité pour toutes vos cuissons.
Programmateur sensitif durée et fin de cuisson : durée et fin de cuisson programmables très facilement pour ne manquer aucune recette.
Fonction P.R.H. : préchauffage rapide automatique. Atteignez la température idéale en quelques secondes et commencez vos cuissons sans attendre.
12 fonctions, dont 11 modes de cuisson :

Chaleur tournante, fonction qui permet la diffusion d'une chaleur homogène au sein de la cavité afin de cuire des plats de nature différentes sur 3 niveaux.

Chaleur brassée, Idéale pour pâtisseries, gâteaux, tourtes et quiches.

Basse température, conçue pour cuire vos aliments à une température douce et constante. Cette méthode préserve les nutriments essentiels et les saveurs de vos ingrédients, tout en garantissant une texture tendre et juteuse, particulièrement pour les viandes et poissons.

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

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.

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

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

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.

Pizza, fonction optimisée pour cuire vos pizzas à la perfection. En atteignant rapidement des températures élevées et en assurant une répartition uniforme de la chaleur, cette fonction crée les conditions idéales pour une croûte croustillante et une garniture bien cuite. Que vous prépariez une pizza traditionnelle, une focaccia ou une tarte flambée, la fonction pizza garantit des résultats dignes d'un four à bois professionnel.

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

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.

Gril, rôtir et gratiner en surface, idéal pour biftecks, poissons et toasts.

ÉQUIPEMENTS

Porte à **ouverture et fermeture assistées** Soft System.
Manettes retractables push/pull.
Catalyseur de fumées
Affichage digital de l'heure.
Eclairage halogène.
Gradins fils à 5 niveaux de cuissons.
Mode démonstration : spécifique pour les expositions.

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.

CONSOMMATIONS

Classe d'efficacité énergétique A
Indice d'efficacité énergétique : 95,2
Consommation d'un cycle en convection naturelle : 0,92 kWh/cycle .
Consommation d'un cycle en convection forcée : 0,80 kWh/cycle.
Volume de la cavité : 70 litres - hauteur x largeur x profondeur : 364 x 475 x 402 mm

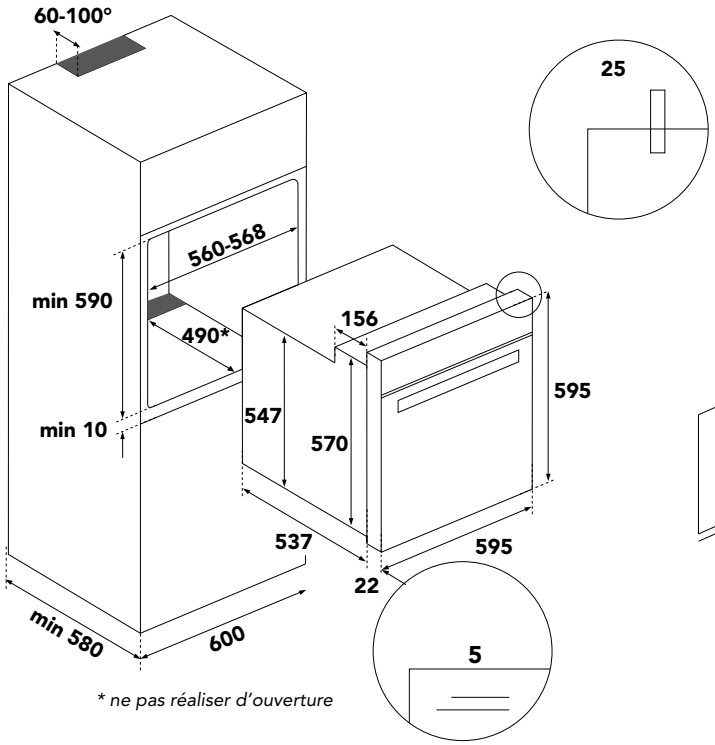
A

EEI Cav *	95,2
Nombre de cavité	1
Masse de la cavité	35 kg

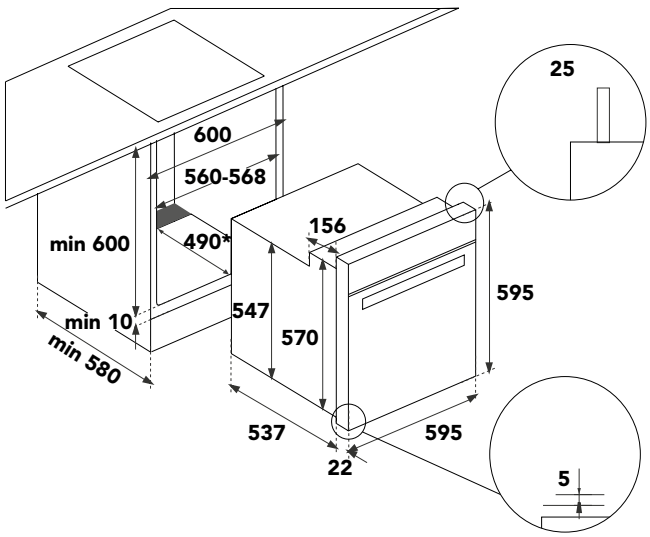
DONNEES TECHNIQUES

Puissance électrique d'installation : 3552 W
Intensité : 16 A
Tension : 220 / 240 V
Fréquence : 50/60 Hz
Cordon d'alimentation : 100 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 560-58 x 580 mm
Dimensions du produit emballé (hauteur x longueur x profondeur) : 650 x 635 x 655 mm
Poids net : 36,7 kg / Poids brut : 40 kg

DESSINS TECHNIQUES



* ne pas réaliser d'ouverture



Caractéristiques et présentation sujettes à modifications sans préavis.