

## Four KE 7146 022

Fours et produits coordonnés

Code: 7146 022



### CARACTÉRISTIQUES

#### SELF COOKING

Un système de programmation intuitif et avancé qui permet de rappeler un large ensemble de recettes prédéfinies et de stocker des recettes exclusives.

#### PORTE INTÉRIEURE ENTIÈREMENT VITRÉE

L'intérieur de la porte est constitué d'une seule surface vitrée lisse, extrêmement pratique pour les opérations de nettoyage.

#### DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

Il est possible de décongeler non seulement en fixant l'heure, mais aussi le type et le poids des aliments.

#### VERRE TRIPLE

La porte du four présente trois verres. Cela garantit des températures extérieures basses et une moindre perte de chaleur.

#### VENTILATION TANGENTIELLE

La ventilation spéciale crée un flux d'air entre le moufle et le cadre, ce qui réduit la température des surfaces extérieures. Le four ne soumet pas les éléments à des changements de température élevés.

#### FINITION ANTI-TOUCH

Les parties en acier de la porte, grâce à la protection spéciale, sont parfaitement lisses et protégées des marques gênantes, tout en conservant l'élégance de la finition satinée.

### DÉTAILS

#### Matériau

Acier inoxydable + verre

Textures	Satiné ANTI-TOUCH
Alimentation	230V - 50Hz
Dimensions	60x46 cm
Équipement standard	2 grilles inox (gril haut et bas) · 1 poêle ronde émaillée
Nombre des glaces porte	3 verres
Puissance microonde	900 W + Grill 1750 W
Programmation	Minuterie de fin de cuisson
Refroidissement	Ventilation tangentielle
Sécurité	Serrure de porte
Température maximale	230° C
Type de four	Micro-ondes combinées
Type de commandes	Touch Control + Manettes
Volume	34Lt

## PROGRAMMES CUISSON

**Cuisson au micro-ondes** Idéal pour cuire ou réchauffer rapidement les légumes, le riz, le poisson, la viande et les liquides. Différents pouvoirs d'exploitation peuvent être fixés.

---

**Cuisson ventilée** La combinaison de la ventilation et de la résistance circulaire permet de cuire ensemble différents types d'aliments sans mélanger les odeurs et les saveurs.

---

**Grill ventilé** L'action du ventilateur combinée à celle du gril permet une cuisson rapide et profonde nécessaire pour les aliments de grand volume.

---

**Grill** Pour râper rapidement la surface des aliments.

---

**Ventilateur + cuisson ci-dessous** Programme à faible consommation d'énergie, idéal pour le chauffage et pour les aliments qui doivent être cuits doucement et progressivement.

---

**Cuisson ventilée + micro-ondes** La chaleur et le mouvement de l'air généré par le ventilateur garantissent une meilleure homogénéité de la micro-cuisson.

---

**Micro-ondes + Gril ventilé**

---

**Micro-ondes + Grill** Méthode de cuisson combinée parfaite pour les lasagnes, les pommes de terre, le rôti et les flans.

---

**Cuisson ventilée par le bas + micro-ondes**

---

**Décongélation** Il permet aux aliments de décongeler dans un tiers du temps grâce à la distribution uniforme de l'air à température ambiante.

---

