


L'induction : ou comment rendre vos cuissons rapides, propres et sûres.

L'induction chauffe uniquement la zone de cuisson sélectionnée, toutes les autres zones restent froides. La plaque répond de manière instantanée aux changements de température, en rendant la cuisson plus efficace et rapide. De plus, la surface en verre simplifie le nettoyage et l'entretien.

Bénéfices et Caractéristiques
La cuisinière qui vous convient - simple, rapide et sûre


Une grande vitesse de cuisson, un contrôle précis de la température et une consommation énergétique réduite. Cuisinez comme un pro avec cette cuisinière à technologie induction.

Une cuisson délicieuse avec SteamBake


Des résultats comme à la boulangerie : il suffit d'appuyer sur une touche et SteamBake crée une humidité dans le four qui permet à la pâte de lever. Le résultat est un aspect brillant et une texture croustillante avec un intérieur moelleux.

Tirez le meilleur parti de chaque enfournée avec la cuisson sur plusieurs niveaux


La présence d'une résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaite, même avec plusieurs préparations sur différents niveaux.

Nettoyage pyrolyse – un auto-nettoyage sans effort


Avec le four auto-nettoyant pyrolyse, vous pouvez atteindre des niveaux professionnels de propreté en une seule touche. Il transforme les résidus en cendres qui peuvent être essuyées avec un chiffon humide.

L'écran tactile LED devient votre ami lorsque vous cuisinez


Contrôlez les réglages de votre four et l'avancement de votre préparation grâce à l'écran tactile LED. L'affichage bicolore vous permet de voir et de régler plus facilement le temps, la température et la progression de votre cuisson sans aucune approximation.

- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Touche vapeur SteamBake, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- 25 recettes pré-programmées
- Cuisinière Induction 60x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Induction
- Fonction Stop and Go basculez simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.
- Commandes de table : Commandes sensibles avec option Hob2Hood et voyants LED rouges
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 1650 W
- Porte ventilée, 3 verres, verres et porte démontables
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir large; en acier
- Nombre de grilles : 1 grille
- Type de plats : 1 plat multi-usages
- Type de porte : 3 verres

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	91.1	Hauteur (mm)	858 à la table
Classe d'efficacité énergétique*	A	Fréquence (Hz)	50-60
Conso classe énerg. CN(kWh)/MF (kWh)	0.91/0.72	Dimensions HxLxP (mm)	x600x600
Source chaleur four	Électricité	Cordon fourni (en m):	1.4
Volume utile cavité (L)	57	Livré avec prise	Non
Dimensions cavité (HxLxP) mm	328 x 437 x 401	Type de prise	Non
Nombre de zones de cuisson	3	Poids brut/net (kg)	58 / 54
Foyer avant gauche	Induction	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Foyer Avant Gauche	1800W/2800W/180mm	Ventilateur de refroidissement	Oui
Foyer arrière gauche	Induction	Pays de fabrication	Roumanie
Foyer Arrière Gauche	1400W/2500W/140mm	Code EAN	7332543834839
Foyer Avant Droit	No	PNC	943 005 532
Foyer Arrière Droit	No	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*		
Zone avant gauche cons. énergétique	189		
Zone arrière gauche cons. énergétique	182		
Conso énerg. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	186.7		
Couleur	Blanc		
Puissance électrique totale (W)	7200		
Températures réglables	50°C - 250°C		
Couvercle fourni	Non		

