


Une cuisson encore meilleure avec SteamBake

SteamBake vous donne de résultats dignes d'un chef, il suffit d'appuyer sur une touche. L'humidité qui se crée dans le four permet à la pâte de lever, ce qui donne des préparations moelleuses à l'intérieur et un aspect et texture brillants et croustillants.

Bénéfices et Caractéristiques

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.


Des aliments plus croustillants et plus sains avec AirFry

Savourez des frites croustillantes ou de délicieux légumes en utilisant moins d'huile, à l'aide du réglage AirFry spécialement conçu et du plateau de votre cuisinière. Le plateau métallique permet à l'air chaud de se déplacer continuellement dans le four pour cuire vos aliments à


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.


Un four qui se nettoie tout seul pour que vous n'ayez pas à y penser

La fonction de nettoyage par catalyse empêche l'accumulation de résidus et de graisses dans le four. Cette technologie d'auto-nettoyage démarre automatiquement lorsque la température du four atteint 250 °C, éliminant les résidus d'aliments pour un nettoyage sans effort.


La bonne durée de cuisson garantie grâce au minuteur

Pour éviter toute sur-cuisson involontaire, le four est équipé d'un minuteur électronique qui arrête la cuisson une fois le temps programmé écoulé.

- Fonctions de cuisson : AirFry/Chaleur tournante pulsée, Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Chaleur tournante, Turbo Grill, Chaleur tournante/vapeur, Chaleur tournante humide, Turbo grill
- 25 recettes pré-programmées
- Cuisinière Vitrocéramique 50x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Vitrocéramique
- Commandes de table : Manettes rotatives fluides
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Catalyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur électronique
- Grilloir Électrique 1650 W
- Cavité du four avec rails télescopiques
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir en acier
- Nombre de grilles : 1 plateau AirFry, 1 grille
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèche-frite
- Type de porte : 2 verres

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	94.9	Conso éner. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	184.5
Classe d'efficacité énergétique*	A	Couleur	Inox
Conso classe éner. CN(kWh)/MF (kWh)	0.84/0.75	Puissance électrique totale (W)	8605.5
Source chaleur four	Électricité	Températures réglables	50°C - 250°C
Volume utile cavité (L)	58	Couvercle fourni	Non
Dimensions cavité (HxLxP) mm	333 x 437 x 401	Hauteur (mm)	858 à la table
Nombre de zones de cuisson	4	Fréquence (Hz)	50-60
Foyer avant gauche	(double zone), Hi-Light	Dimensions HxLxP (mm)	x500x600
Foyer Avant Gauche	1700W(1700W/700W)/180mm/120mm	Cordon fourni (en m):	Non
Foyer arrière gauche	Hi-Light	Livré avec prise	Non
Foyer Arrière Gauche	1200W/140mm	Type de prise	Non
Foyer avant droit:	Hi-Light	Poids brut/net (kg)	48 / 44
Foyer Avant Droit	1200W/140mm	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x565x710
Foyer arrière droit:	(extensible), Hi-light	Pays de fabrication	Roumanie
Foyer Arrière Droit	2000W (1100W/900W)/250x140mm/140mm	Code EAN	7332543818433
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	PNC	943 005 521
Zone avant gauche cons. énergétique	190.1	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Zone avant droit cons. énergétique	181.8		
Zone arrière gauche cons. énergétique	181.8		
Zone arrière droit cons. énergétique	184.3		

