


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.


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 vous épargner cette corvée

La fonction de nettoyage par catalyse empêche l'accumulation de saletés et de graisses dans votre 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.


Une table vitrocéramique, pour une cuisson rapide

La plaque vitrocéramique permet de cuisiner des plats de manière efficace et grâce à ses foyers qui chauffent instantanément.

- 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 60x60 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
- 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 : 2 verres

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	94.9	Conso énerg. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	184.9
Classe d'efficacité énergétique*	A	Couleur	Inox anti-trace
Conso classe énerg. CN(kWh)/MF (kWh)	0.84/0.75	Puissance électrique totale (W)	8305.5
Source chaleur four	Électricité	Températures réglables	50°C - 250°C
Volume utile cavité (L)	58	Hauteur (mm)	858 à la table
Dimensions cavité (HxLxP) mm	333 x 437 x 401	Fréquence (Hz)	50-60
Nombre de zones de cuisson	4	Dimensions HxLxP (mm)	x600x600
Foyer avant gauche	Hi-Light	Cordon fourni (en m):	Non
Foyer Avant Gauche	2300W/210mm	Livré avec prise	Non
Foyer arrière gauche	Hi-Light	Type de prise	Non
Foyer Arrière Gauche	1200W/140mm	Poids brut/net (kg)	46 / 42
Foyer avant droit:	Hi-Light	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Foyer Avant Droit	1200W/140mm	Pays de fabrication	Roumanie
Foyer arrière droit:	Hi-light	Code EAN	7333394044798
Foyer Arrière Droit	1800W/180mm	PNC	943 005 692
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Zone avant gauche cons. énergétique	180.8		
Zone avant droit cons. énergétique	188.3		
Zone arrière gauche cons. énergétique	188.3		
Zone arrière droit cons. énergétique	182.1		

