

**La touche en plus pour des enfournées parfaites**

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**La boulangerie à la maison**

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

**Double enfournée, cuisson parfaite assurée**

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

**Dites au revoir aux saletés, sans effort**

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.

Cuisson terminée, arrêt assuré

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



- Cuisinière Vitrocéramique 50x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Vitrocéramique
- Bar Standard;Front
- Foyer avant gauche : (double zone), Hi-Light, 1700W (1700W/700W)/180mm/120mm
- Foyer arrière gauche : Hi-Light, 1200W/140mm
- Foyer avant droit : Hi-Light, 1200W/140mm
- Foyer arrière droit : (extensible), Hi-light, 2000W (1100W/900W)/250x140mm/140mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Catalyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmeur électronique
- Grilloir Électrique 1650 W
- Cavité du four avec rails télescopiques
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir;en acier

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	94.9	Conso énerg. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	184.5
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Inox
Classe d'efficacité énergétique*	A	Puissance électrique totale (W)	8605.5
Conso classe énerg. CN(kWh)/MF (kWh)	0.84/0.75	Nombre de grille(s):	1 plateau AirFry, 1 grille
Nombre de cavités	1	Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèchefrite
Source chaleur four	Électricité	Hauteur (mm)	858 à la table
Volume utile cavité (L)	58	Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions cavité (HxLxP) mm	333 x 437 x 401	Dimensions HxLxP (mm)	x500x600
Nombre de zones de cuisson	4	Cordon fourni (en m):	Non
Technologie de chauffe de la plaque	Vitrocéramique	Livré avec prise	Non
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Poids brut/net (kg)	48 / 44
Diamètre foyer avant droit	14	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x565x710
Diamètre foyer arrière droit	14	Tournebroche	Non fourni
Diamètre foyer avant gauche	18	Sonde de cuisson	non
Diamètre foyer arrière gauche	14	Rails télescopiques	Non
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Nettoyage du four	Catalyse
Consommation énergétique foyer avant droit	181.8	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Conso énerg. zone arrière droit	184.3	Porte avec fermeture douce	Non
Consommation foyer avant gauche	190.1	Bandeau de commande plaque de cuisson	Manettes rotatives fluides
Consommation énergétique foyer arrière gauche	181.8	FR_FSCooker_CookingFunctionsOven	1
		Bottom - Top Oven	Catalytic
		PRG_NUMBER	9
		Pays de fabrication	Roumanie

