

**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.

- Cuisinière Vitrocéramique 60x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Vitrocéramique
- Front; Push to Turn
- Foyer avant gauche : Hi-Light, 2300W/210mm
- Foyer arrière gauche : Hi-Light, 1200W/140mm
- Foyer avant droit : Hi-Light, 1200W/140mm
- Foyer arrière droit : Hi-light, 1800W/180mm
- 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

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	94.9	Conso éner. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	184.9
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Inox anti-trace
Classe d'efficacité énergétique*	A	Puissance électrique totale (W)	8305.5
Conso classe éner. CN(kWh)/MF (kWh)	0.84/0.75	Puissance maximale électrique totale zones de cuisson	6400
Nombre de cavités	1	Nombre de grille(s):	1 grille
Source chaleur four	Électricité	Type de plats	1 plat multi-usages
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
Technologie de chauffe de la plaque	Vitrocéramique	Cordon fourni (en m):	Non
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm.*	Livré avec prise	Non
Diamètre foyer avant droit	14	Poids brut/net (kg)	46 / 42
Diamètre foyer arrière droit	18	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Diamètre foyer avant gauche	21	Tournebroche	Non fourni
Diamètre foyer arrière gauche	14	Sonde de cuisson	non
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg.*	Rails télescopiques	Non
Consommation énergétique foyer avant droit	188.3	Nettoyage du four	Catalyse
Conso éner. zone arrière droit	182.1	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Consommation foyer avant gauche	180.8	Porte avec fermeture douce	Non
Consommation énergétique foyer arrière gauche	188.3	Bandeau de commande plaque de cuisson	Manettes rotatives fluides
		FR_FSCooker_CookingFunctionsOven	1
		Bottom - Top Oven	Catalytic

