



Cuisson parfaite grâce à une chaleur précise

La plaque à induction chauffe plus rapidement que les autres types de plaques. L'eau est portée à ébullition plus rapidement, et la chaleur s'ajuste de manière précise pour vous permettre de créer en toute simplicité des plats raffinés.

Bénéfices et Caractéristiques

Plaque de cuisson à induction. Une surface plus froide pour plus de sécurité

Notre technologie de plaque à induction chauffe uniquement les poêles et casseroles et les aliments qu'elles contiennent. La surface autour du récipient reste froide. Ainsi, si vous touchez accidentellement la plaque de cuisson, vos doigts ne craignent rien.



SteamBake. Le secret d'une cuisson parfaite

Sur simple pression d'une touche, SteamBake vous permet d'obtenir des résultats dignes d'une boulangerie. L'humidité permet à la pâte de lever, créant des intérieurs moelleux et des croûtes riches et croustillantes. Également idéal pour un poulet rôti ou un magnifique poisson



Des aliments plus croustillants et plus sains avec AirFry

Dégustez des frites croustillantes ou de bons légumes avec moins de matière grasse, avec le réglage AirFry spécialement conçu dans votre cuisinière. Le plateau métallique permet à l'air chaud de se déplacer dans le four pour cuire vos aliments uniformément. Un croustillant



La cuisson sur plusieurs niveaux : profitez de plusieurs cuissons en une seule

La résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaitement homogène, même lorsque deux préparations cuisent en même temps.



Le minuteur vous assure une cuisson parfaite

Pour que vos plats ne soient jamais trop cuits, ce four est équipé d'un minuteur électronique qui coupe la chaleur une fois le temps programmé est écoulé.



- Fonctions de cuisson : AirFry/True Fan Cooking, Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Chaleur tournante, Turbo Grill, Light Fan Cooking/PlusSteam, Chaleur tournante humide, Turbo grill
- 25 recettes pré-programmées
- Cuisinière Induction 50x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Induction
- Commandes de table : Commandes sensibles
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : AquaClean
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmeur électronique
- Grilloir Electrical drop down 1650 W
- Cavité du four avec rails télescopiques
- Porte plein verre
- Rails télescopiques sur 2 niveaux
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir; en acier
- Nombre de grilles : 1 grille
- Type de plats : 1 plateau AirFry, 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite
- Type de porte : 2 verres

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	94.9	Foyer arrière droit consommation énergétique	170
Type d'installation	POSE LIBRE	Conso éner. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	178.4
Classe d'efficacité énergétique*	A	Couleur	Blanc
Conso classe éner. CN(kWh)/MF (kWh)	0.84/0.75	Puissance électrique totale four (W)	9718.5
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)	858x500x600
Nombre de zones de cuisson	4	Cordon fourni (en m):	Non
Foyer avant gauche	Induction	Livré avec prise	Non
Foyer Avant Gauche	2500W/1400W/140mm	Type de prise	Non
Foyer arrière gauche	Induction	Poids brut/net (kg)	51 / 47
Foyer Arrière Gauche	3350W/2300W/210mm	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x565x710
Foyer avant droit:	Induction	Ventilateur de refroidissement	Oui
Foyer Avant Droit	2500W/1400W/140mm	Pays de fabrication	Roumanie
Foyer arrière droit:	Induction	Code EAN	7333394044828
Foyer Arrière Droit	2800W/1800W/140mm	PNC	943 005 695
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Consommation énergétique foyer avant droit	184		
Conso éner. zone arrière droit	170		
Consommation foyer avant gauche	184.6		
Consommation énergétique foyer arrière gauche	175		

