



AJOUTEZ DE LA VAPEUR POUR DES PLATS PLUS CROUSTILLANTS

En plus de toutes les fonctions disponibles sur les fours standard, la touche PlusSteam de ce four SteamBake ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson. La cuisson à la vapeur permet d'obtenir une belle croûte dorée avec un cœur tendre et moelleux.

Caractéristiques du produit



Ajout de Vapeur pour des plats plus croustillants

En plus de toutes les fonctions disponibles sur les fours standard, la touche PlusSteam de ce four SteamBake ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson. La cuisson à la vapeur permet à la pâte de rester humide en surface pour lui donner une couleur dorée et une croûte

Contrôle sans effort de la hotte. Affichage LED EXPlore avec boutons tactiles

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec les boutons tactiles réactifs de l'affichage LED EXPlore. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

Une cuisson homogène, partout

Grâce à ce four, une utilisation efficace de l'énergie signifie aussi une cuisson optimale de vos plats. Son nouveau système de convection Hot Air garantit une circulation homogène de l'air dans toute la cavité du four. Le four chauffe donc plus rapidement et les températures de



Cuissez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance circulaire supplémentaire dans notre four garantit que vos plats sont cuits uniformément d'un bout à l'autre, même lorsque vous y insérez jusqu'à 3 plaques. Vous avez la certitude que chaque portion est cuite à la perfection.



Cuit parfaitement même les plus grosses portions

En matière de pâtisserie, on n'en a jamais assez. Le plateau de cuisson XL est 20 % plus grand que les plaques de cuisson standard afin de pouvoir cuire de plus grandes fournées de gâteaux tout en ayant la garantie que chacune sera cuite à la perfection.



- Four encastrable: système de chauffe conventionnel/chaueur tournante/gril
- MaxiKlasse®
- 8 modes de cuisson
- IsoFront
- Ventilateur de refroidissement
- Sécurité enfants
- Émaillage LongClean
- Cuisson assistée avec recettes préprogrammées
- Réglage électronique de la température
- Modes de chauffe avec capteur de température à cœur
- Indication de chaleur résiduelle
- Boutons escamotables
- Gril rabattable
- Chauffage rapide commutable
- Eclairage halogène
- 1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut
- 1 acier chromé
- Glissières TR1LFAV_H (contre supplément de prix)

Caractéristiques techniques			
Couleur	Noir	Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
Classe d'efficacité énergétique	A+	Eclairage intérieur	1, lampe halogène en haut
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	590x560x550	Indice d'efficacité énergétique (EElcavity)	81.2
Programmes / fonctions	Niveau de la pizza, Cuire avec Steam, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill, Chaleur de sole, Cuisine traditionnelle, Plats surgelés, Griller, Cuisson à l'air chaud	Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.69
		Puissance de la lampe (watts)	40
Connectivity	Non	Mode de chauffage	Electrique
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3500	Catégorie	Four électrique encastrable
Catégorie de vapeur	BakingPlus	Niveau sonore dB(A)	44
Utilisation/affichage	5 touches tactiles de sélection rapide	Poids brut (kg)	35
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	71	Poids net (kg)	33
Type de nettoyage	Emaillage SwissClean	Accessoires (inclus)	1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	594x595x567	Grilles	1 acier chromé
Type de commande	Régulateurs d'énergie escamotables	Barrières latérales	Chromed;Grid Runners Easy Entry
Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2950	Fiche d'alimentation	Sans connecteur
Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500	Température de la porte (°C)	30
Température (min. - max.)	50°C - 275°C	Matériau intérieur	Email Swiss Clean
		Nombre d'espaces de cuisson	1
		Numéro d'article / PNC	944 188 844
		Code EAN	7333394042756
		Tension réseau (V)	400

