



### 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 savoureuse, tandis que le cœur reste tendre et

Four multifonction SteamBake, pyrolyse, boutons escamotables, inox

## Avantages et spécifications

### Un four auto-nettoyant

D'un simple geste, la fonction de nettoyage par pyrolyse transforme les saletés, graisses et résidus alimentaires du four en cendres. Vous n'avez plus qu'à les essuyer avec un chiffon humide.



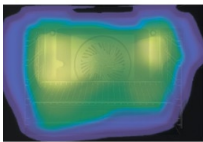
### Une cuisson homogène, partout

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 cuisson, réduites de



### Le four qui reste froid au toucher

Grâce à la partie Safe to Touch Top de la porte de ce four, l'extérieur de cette porte reste relativement froid au toucher pour une interaction sûre en toutes circonstances.



- SteamBake : four multifonction à air pulsé avec PlusSteam
- Écran avec horloge pour mise en route et arrêt, minutage et proposition de température
- Système de nettoyage Pyroluxe® Plus, 2 cycles, avec rappel
- Porte IsoFront® Top
- Capacité du four: 71 litres
- Boutons escamotables
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Porte intérieure en verre plein
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie
- Fonction de verrouillage automatique
- Accessoires: 1 grille et 1 plaque de cuisson émaillée
- Fonctions de cuisson : Chaleur de sole, Convection naturelle, Décongélation, Grill, Eclairage, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Pyrolysis, Plus Steam, Turbo grill
- Température réglable de 30°C - 300°C
- Puissance du grill : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Tableau de cuisson sur l'intérieur de la porte du four
- Inox anti-traces
- Extinction automatique
- Eclairage intérieur halogène
- Mode demo
- Longueur de câble électrique: 1.5 m
- Codes de service
- Four encastrable
- Nombre de niveaux de cuisson: 3

### Précision absolue, à chaque cuisson

L'affichage avancé du minuteur Hexagon apporte un contrôle encore plus précis de la cuisson des plats. Lorsque sélectionnez les heures de début et de fin sur l'écran LCD facile à lire, le four s'allume et s'éteint automatiquement selon vos instructions. Vous bénéficiez donc d'une précision absolue sans avoir à surveiller

### Cuisez 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, même lorsque vous y insérez jusqu'à 3 plaques. Vous avez la certitude que chaque portion est cuite à la perfection.

## Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	594x595x567
Fusible (A)	16
Valeur de raccordement (W)	3500
Type de four	air pulsé
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.69
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	1.09
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	71
Niveau sonore (dB)	48
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm <sup>2</sup> )	1335
Voltage (V)	230
Type de prise	Prise Schuko
Longueur du câble d'alimentation (m)	1.5
Code PNC	944 188 039

