

Cuisinière

Définition du produit

Type d'énergie: **Electricité**

Mode d'installation: **Pose libre**

Largeur en cm: **60 x 60**

Matériau du dessus: **Vitrocéramique**

Couleur du dessus: **Noir**

Type de table: **Electrique**

Nombre de foyers utilisables en même temps: **4**

Mode de cuisson: **Four ventilé**

Mode de nettoyage: **Pyrolyse**

Programmateur: **Minuterie coupe courant 120 mn**

Energie label: **A**

Consommation Convection Nat. (kWh): **.77**

Consommation Convection Forcée. (kW): **0,9**

Consommation en Veille (Wh): **0 / 0.45**

Couleur: **Blanc**

Ean code: **3660767566859**

Les Plus produits

> Nettoyage par pyrolyse

Il redonne à votre four son aspect initial par destruction à haute température (500° C) de toutes les graisses et sucres.

> Porte froide

La température au centre de la porte du four ne dépasse pas 25°C en cuisson et 40°C en Pyrolyse . Idéal pour cuisiner en toute sécurité.

> Four multifonctions

Il permet de cuisiner sur 2 niveaux sans mélange d'odeurs et de saveurs.

Cuisinière



Les foyers

Couvercle

Couvercle: **Sans**

Les foyers

	Foyer 1	Foyer 2	Foyer 3	Foyer 4
Position du foyer	Arrière Droit	Arrière Gauche	Avant Gauche	Avant Droit
Type d'élément chauffant	Radiant	Radiant	Radiant	Radiant
Dimension de l'élément chauffant en mm	160	220	145	180
Puissance maximum de l'élément chauffant en W	1500	2300	1200	1800
Affichage des allures	Circulaire sur la commande			
Nombre de position(s)	9	9	9	9
Type de régulation d'énergie	Mécanique par doseur	Mécanique par doseur	Mécanique par doseur	Mécanique par doseur

Les foyers

Nombre de brûleurs gaz: **0**

Nombre de plaques fonte: **0**

Nombre de foyers radiants: **4**

Nombre de foyers halogènes: **0**

Nombre de foyers induction: **0**

Grilles

Nombre de grilles: **0**

Sécurités

Verrouillage centralisé: **Non**

Témoin de chaleur résiduelle: **4 leds groupées devant au centre**

Témoin de mise sous tension foyer / position: **1 voyant (band.)**

Cuisinière



Bandeau de commande

Matériau du bandeau: **Pleine tôle émaillée**
Couleur du bandeau: **Blanc**
Localisation des commandes: **Devant cuisinière**
Type de commandes: **Manettes**
Programmateur: **Minuterie coupe courant 120 mn**

Four

Porte

Équipement de la porte: **Porte froide**
Nombre de vitres de la porte: **4**

Cavité 1

Énergie du four: **Electricité**
Matériau de la cavité: **Émaillé**
Dimensions de la cavité H x L x P en mm: **315x430x375**
Volume de la cavité en l: **53**
Type de gradins: **Emboutis**
Type de régulation: **Electronique**

Eclairage

Nombre de bulbs: **1**
Type de lampe: **Ampoule 15 W**
Puissance de la lampe (W): **15**
Position de la lampe: **Haut et gauche**
Commande de l'éclairage: **Sur commutateur four**

Fonctions cuisson du four

Pyrolyse

Arrêt
Traditionnel ventilé
Grill moyen ventilé
Sole ventilée
Décongelation
Traditionnel
Gril fort
Sans

Casserolierie

Nombre de grilles: **2**
Type de grilles: **Grille plate sécurité**
Nombre de plaques et plats: **1**
Type de plaques et plats: **Plat 20 mm**
Tourne broche: **Sans**

Consommations & Dimensions

Consommations

Temps de préchauffage en min: **8min45**
Consommation pour atteindre 175/200°C en kWh: **0.42**
Consommation pour maintien 1h à 175/200°C (kWh): **0.52**
Consommation pyrolyse 80 min (kWh): **2.885**

Dimensions

Dimensions du produit nu H x L x P en mm: **850X600X618**
Dimensions du produit emballé HxLxP en mm: **930X670X720**
Dimensions de la cavité H x L x P en mm: **315x430x375**
Volume de la cavité en l: **53**
Réglage de niveau: **2 pieds avant**
Poids net en kg: **55**
Poids brut en kg: **58**

Elements chauffants & Branchements

Grill en W: **Electrique 2100**
Moto ventilateur en W: **30**
Élément circulaire en W: **Sans**
Élément de sole en W: **Electrique 1200**

Branchements

Puissance maxi électrique en kW: **10.175**
Tension en V: **220-240**
Fréquence en Hz: **50**
Intensité en A: **32**
Tension (400V) en V: **400**
Fréquence (400V) en Hz: **50**
Intensité (400V) en A: **20**
Longueur du câble électrique en cm: **Sans**
Bornier: **Avec**
Puissance maxi gaz en kW: **0**