

**HRA512ES0**

4 2 4 2 0 0 5 2 9 4 0 6 0



4 242005 294060 &gt;

~~€ 549,99~~**€ 549,99**

## DESCRIPTION

### **Croustillant à l'extérieur. Juteux à l'intérieur.**

L'ajout de vapeur, par exemple lors de la cuisson du pain, améliore le résultat de cuisson. La vapeur empêche les aliments de se dessécher, donne une croûte merveilleusement croustillante et garde le pain aéré à l'intérieur. Remplissez simplement la quantité d'eau souhaitée dans le petit réservoir d'eau amovible et lavable au lave-vaisselle intégré dans la base du four et réglez le mode de chauffage sur "vapeur à air chaud". Cela rend les autres plats cuits au four et frits encore plus savoureux.

### **Commandes cachées pour faire fonctionner votre four**

Commandes cachées, nettoyage facile et pratique du panneau avant.

### **Assistant de nettoyage de l'eau**

Il s'agit d'un processus où de l'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle sont placées dans le fond du four, le four s'alimente à partir du sol et génère de la vapeur d'eau qui ramollit la saleté et facilite ainsi le processus de nettoyage de la cavité du four .

### **Guide télescopique, retrait facile**

Un guide télescopique facilite le retrait et la mise en place des plaques de cuisson dans le four.

- Fonction vapeur ajoutée : les aliments frits sont croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.
- Air chaud avec vapeur : comme la chaleur et l'humidité sont réparties uniformément dans le four, les aliments sont croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.
- Commandes cachées, nettoyage frontal facile et pratique.
- Assistant de nettoyage à l'eau : facilite le processus de nettoyage dans la cavité du four.

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

- Un niveau de guidage télescopique qui facilite le retrait et l'insertion des plaques de cuisson dans le four.

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction pizza	✓
Modes de cuisson	8
Température maximale du four	275
Température minimale	50

### Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	59,5
Largeur	59,4
Profondeur	54,8
Puissance de raccordement	3400

### Commande

Programmes automatiques	8
-------------------------	---

### Consommation d'énergie

Classe énergétique	A
Consommation électrique par air chaud	0,81
Consommation électrique par cyclis (conventionnel )	0,97

### Général

Capacité du four	71
Contenu du réservoir à eau	250
Four compact	60
Type de cuisson	Grill, Chaleur de sole, Chaleur par le haut

### Sécurité

Sécurité enfant	✓
-----------------	---

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications