



Four traditionnel avec touche vapeur. Pour des résultats plus savoureux

Le four SteamBake Série 6000 ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux. Parfait pour les pains, les pâtisseries, les tartes et la volaille.

Bénéfices et Caractéristiques

Une touche vapeur pour des résultats exceptionnels

La touche SteamBake de ce four ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux.



Une sonde de cuisson pour des recettes toujours réussies.

Des résultats parfaits grâce à la sonde de cuisson. Sélectionnez le résultat que vous désirez (saignant, à point, bien cuit), la sonde mesure la température à cœur de l'aliment et met fin à la cuisson quand votre plat est prêt.



Nettoyage par pyrolyse, un système autonettoyant pour un éclat permanent

Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.



- Four encastrable Pyrolyse Série 6000 SteamBake®
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Touche vapeur SteamBake, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Touche vapeur SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes pré-programmées : 45
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène haut / 40W

Contrôle sans effort de votre four. 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.

Pour une cuisson homogène

Ce four est doté d'un nouveau système de convection "Hot Air", qui assure une circulation homogène de l'air chaud dans toute la cavité du four. Ainsi, votre four se préchauffe plus rapidement et vous pouvez réduire jusqu'à 20% les températures de cuisson pour des économies de temps et d'énergie.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A+	Eclairage intérieur	1, halogène haut
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Longueur du câble (m)	1.5
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09	Type de porte	Logo de la marque sur le verre
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Fréquence (Hz)	50
Source de chaleur	Electrique	Livré avec prise	Oui
Puissance électrique totale four (W)	3500	Ampérage (A)	16
Puissance du gril (W)	2300	Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Nombre de cavités	1	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Volume utile cavité (L)	71	Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Couleur	Noir	Poids brut/net (kg)	36.5 / 35.5
Niveau sonore dB(A)**	48	Pays de fabrication	Allemagne
Mode de nettoyage	Pyrolyse	PNC	944 188 594
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn	Code EAN	7332543814602
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn		
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Interface	EXPLore		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Nombre de gradins	5		
Fermeture de porte Velvet closing	oui		
Arrêt automatique	oui		
Sonde de cuisson	oui		

