



Four encastrable traditionnel avec touche vapeur.

La fonction SteamBake 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. Obtenez une cuisson uniforme sans besoin de retourner le plat.

Bénéfices et Caractéristiques



SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise

Le four multifonction SteamBake est conçu pour produire de la vapeur tout en cuisant. Les plats sont plus colorés et plus croustillants, et sont cuits uniformément sans qu'il soit nécessaire de tourner le plateau ou le plat.



Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température

La sonde de cuisson vous permet de contrôler précisément la cuisson de vos plats pour des résultats parfaits, quelle que soit la recette. Le four vous indique quand vos aliments ont atteint la bonne température.



Interface connecté EXPLore

Réglez votre four sans effort et suivez l'avancement de la cuisson de vos plats en toute simplicité. L'écran LED Explore et la connectivité WIFI vous permettent de suivre le temps de cuisson restant, ainsi que les températures actuelle et cible.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



Changez votre façon de cuisiner grâce à la connectivité

Contrôlez votre four à distance depuis l'application et obtenez des conseils pour améliorer vos techniques de cuisson.

- Four encastrable Pyrolyse Série 5000 SurroundCook with SteamBake
- Connexion : Wifi
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- 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 préprogrammées : 45
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèchefrite, 1 plaque de cuisson
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV, TR1LFAV, TR3LFAV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : A900AF11, A100EC03.

Spécifications techniques

Classe 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	Livré avec prise	Oui
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Fréquence (Hz)	50
Source de chaleur	Electrique	Ampérage (A)	16
Puissance électrique totale four (W)	3500	Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Puissance du gril (W)	2300	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	673x635x685
Volume utile cavité (L)	71	Poids brut/net (kg)	35.5 / 34.5
Couleur	Noir	Pays de fabrication	Allemagne
Niveau sonore dB(A)**	48	PNC	944 035 134
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Code EAN	7333394110868
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn		
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn		
Commandes du four	Pop in / Pop out flat Spin		
Interface	EXPLore		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Charnière de porte	Oui, Soft Opening		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Fermeture de porte Velvet closing	oui		
Arrêt automatique	oui		
Sonde de cuisson	oui		

