



### 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.



### Des résultats parfaits avec la sonde de cuisson à cœur

Grâce à la sonde de cuisson de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.



### Nettoyage par pyrolyse

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.



- Four SteamBake
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Touche 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
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèche-frite 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.

### Une cuisson homogène et efficace, partout.

Alliez consommation réduite d'énergie et cuisson optimale de vos plats grâce au système de convection Hot Air. Il garantit une circulation homogène de l'air, réduisant les températures de 20%, pour une cuisson plus rapide.

## Spécifications techniques

|   |                 |          |               |
|---|-----------------|----------|---------------|
| Indice d'efficacité énergétique (EEI)   | 81.2            | PNC      | 944 188 665   |
| Classe d'efficacité énergétique*        | A+              | Code EAN | 7332543841318 |
| Conso classe énergétique CN (kWh):      | 1.09            |          |               |
| Conso classe énergétique MF (kWh):      | 0.69            |          |               |
| Nombre de cavités                       | 1               |          |               |
| Source de chaleur                       | Electrique      |          |               |
| Volume utile cavité (L)                 | 71              |          |               |
| Couleur                                 | Inox anti-trace |          |               |
| Puissance électrique totale maximum (W) | 3500            |          |               |
| Puissance du gril (W)                   | 2300            |          |               |
| Conso pyro 1 (Wh)                       | 7800 / 180 mn   |          |               |
| Conso pyro 2 (Wh)                       | 3900 / 90 mn    |          |               |
| Conso pyro 3 (Wh)                       | 2600 / 60 mn    |          |               |
| Longueur de câble (m)                   | 1.5             |          |               |
| Livré avec prise                        | Oui             |          |               |
| Fréquence                               | 50              |          |               |
| Fréquence (Hz)                          | 50              |          |               |
| Dimensions HxLxP (mm)                   | 594x595x567     |          |               |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):   | 590x560x550     |          |               |
| Dimensions emballées HxLxP (mm)         | 670x635x670     |          |               |
| Poids brut/net (kg)                     | 36 / 35         |          |               |
| Fabriqué en                             | DE              |          |               |

