



### AJOUTEZ DE LA VAPEUR POUR DES PLATS PLUS CROUSTILLANTS

La fonction PlusSteam ajoute de la vapeur en début de cuisson. La cuisson à la vapeur permet d'obtenir une belle croûte dorée avec un cœur tendre et moelleux. Des pains croustillants, muffins et tartes ainsi que poulets rôtis, côtes levées grillées et lasagnes, tout est délicieux.

## 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
- 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
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 Moussaka pan
- 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	944 188 664
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Code EAN	7332543841301
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		
Type d'installation	Encastrable		
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 (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	Allemagne		

