



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



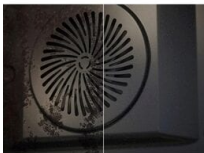
SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise

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.



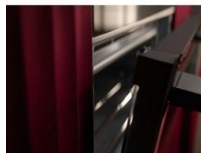
Interface EXPLore

Réglez votre four sans effort et suivez l'avancement de la cuisson de vos plats en toute simplicité. Equipé de 5 touches sensibles et 2 manettes rétractables, Explore vous offre un double affichage : les températures actuelle et cible / la température actuelle et le temps de



Facile à nettoyer, grâce à la catalyse

La paroi arrière du four est équipée d'un revêtement spécial qui absorbe et oxyde la graisse et les résidus alimentaires à haute température. Avant de commencer le cycle, il suffit de passer un chiffon humide dans les parois qui n'ont pas de revêtement catalytique, ainsi que dans



Fermeture douce

Grâce à un système spécial, la porte du four s'ouvre et se ferme en douceur et sans faire du bruit.



Cuisson multiniveaux

Avec son anneau de chauffage supplémentaire, la cuisson multiniveaux vous permet d'obtenir une chaleur homogène et constante pour vos plats avec jusqu'à trois plaques de four entièrement garnies.

- Four encastrable Catalyse partielle Série 5000 SurroundCook® avec SteamBake®
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Touche vapeur SteamBake, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Catalyse partielle
- 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
- Recettes automatiques
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : 1, halogène haut / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV, TR1LFAV, TR3LFAV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : A90OAF11, A10OEC03.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
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	Noir
Puissance électrique totale four (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	EXPLore
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	non
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Sonde de cuisson	non
Eclairage intérieur	1, halogène haut
Type de porte	Logo de la marque sur le verre
Longueur du 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)	673x635x685
Poids brut/net (kg)	36.3 / 30
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	944 035 137

