



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.

Bénéfices et Caractéristiques

Précision absolue

Les touches sensibles vous offrent un confort et une précision absolus. Le minuteur démarre en activant Start/Stop sur l'écran LCD. Obtenez un résultat précis, à chaque fois.

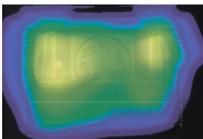


SoftMotion, une fermeture douce assistée

Grâce au système SoftMotion, la porte se ferme toute seule dans un mouvement lent et silencieux jusqu'au dernier centimètre

Porte froide

Une sécurité optimale lors des cycles de pyrolyse grâce à la porte froide, la température maximale de la porte est bien inférieure à 70°C sur le verre et à 60°C sur le métal



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.

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.

- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur électronique
- Commandes par manettes rétractables push/pull et touches sensibles
- Indication des modes de cuisson sérigraphiés sur intérieur de porte
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 2 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- 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

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 | 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 |
| Longueur de câble (m) | 1.5 |
| Livré avec prise | Oui |
| Dimensions HxLxP (mm) | 594x595x567 |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): | 590x560x550 |
| Dimensions emballées HxLxP (mm) | 670x635x670 |
| Poids brut/net (kg) | 38.5 / 37.5 |
| Fabriqué en | Allemagne |
| PNC | 944 188 141 |
| Code EAN | 7332543565344 |

