


**Four traditionnel avec touche vapeur. Pour des résultats plus savoureux**

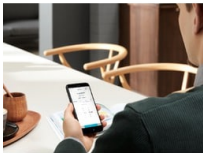
Le four SteamBake Série 600 ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux. Parfait pour les pains, les pâtisseries, les tartes et la volaille.

**Bénéfices et Caractéristiques**
**SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise**

Le four SteamBake vous permet d'apporter le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, les pizza, les pâtisseries et la volaille par exemple.


**Cuisine connectée : une assistance de cuisson personnalisée et pratique**

Grâce à l'application My Electrolux Kitchen vous pouvez commander votre four à distance, découvrir nos divers partenaires et obtenir une assistance personnalisée. Une façon intuitive d'enrichir votre expérience de cuisine connectée.


**Un système autonettoyant pour un éclat permanent**

Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.



- Four SteamBake SÉRIE 600 PRO
- Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Affichage LCD blanc
- Connexion : Wifi
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 2 grilles chromées
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, SteamBake, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril

**Profitez de l'affichage LED EXPLore doté de boutons tactiles réactifs**

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec l'affichage LED EXPLore et ses boutons tactiles réactifs. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

**Cuisson uniforme, rapide et efficace**

La chaleur tournante pulsée fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2																				
Classe d'efficacité énergétique*	A+																				
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93																				
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69																				
Nombre de cavités	1																				
Source de chaleur	Electrique																				
Couleur	Blanc																				
Volume utile cavité (L)	XXL 72																				
Puissance électrique totale maximum (W)	3490																				
Puissance du gril (W)	2300																				
Type d'installation	Encastrable																				
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn																				
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn	Conso pyro 3 (Wh)	6096 / 150 mn	Commandes du four	Manettes rétractables	Interface	EXPLore	Nombre de gradins	5	Nombre de niveaux de cuisson	3	Longueur du câble (m)	1.6	Livré avec prise	Oui	Fréquence (Hz)	50-60	Ampérage (A)	16	Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Conso pyro 3 (Wh)	6096 / 150 mn																				
Commandes du four	Manettes rétractables																				
Interface	EXPLore																				
Nombre de gradins	5																				
Nombre de niveaux de cuisson	3																				
Longueur du câble (m)	1.6																				
Livré avec prise	Oui																				
Fréquence (Hz)	50-60																				
Ampérage (A)	16																				
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569																				

Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	31.8 / 30.8
Fabriqué en	Italie
PNC	949 499 643
Code EAN	7332543829941

