



Four encastrable combiné vapeur. Alliez vapeur et chaleur tournante pour sublimer vos plats

Le four encastrable SteamCrisp Série 700 combine la cuisson traditionnelle en chaleur tournante et la vapeur pour garantir des résultats optimaux. L'ajout de vapeur pendant la cuisson maintient les aliments moelleux et juteux au cœur, tandis que l'air chaud les rend croustillants et dorés à l'extérieur.

Bénéfices et Caractéristiques



Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp®

Dîtes Adieu à la cuisson classique et dites Bonjour à SteamCrisp®. Associant vapeur et chaleur traditionnelle pour une cuisson douce empêchant vos plats de sécher. Redécouvrez vos saveurs préférées avec la vapeur



Pyrolyse : un système autonettoyant pour un éclat permanent

Gardez votre four encastrable 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.



Des cuissons parfaites avec la sonde de cuisson.

Réussissez toujours vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisson prend les commandes, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson quand la température souhaitée est atteinte.

- Four encastrable Pyrolyse Série 700 SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Fonctions de cuisson : Gratin, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Réhydratation vapeur, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 154
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- 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 / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E9OOAF11, M9OOEC01, E9OOPT01.

Intuitif et fonctionnel, le tout à portée de main. Affichage tactile EXCite

Grâce à l'affichage tactile EXCite, vous pouvez facilement régler la température et les temps de cuisson de votre four, que vous prépariez des muffins ou du saumon. Nous vous offrons la technologie dont vous avez besoin et l'aide parfaite pour cuisiner les plats délicieux dont vous raffolez.

Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A+
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	3390
Puissance du gril (W)	2300
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox
Niveau sonore dB(A)**	45
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn
Conso pyro 3 (Wh)	6096 / 150 mn
Commandes du four	Touches sensibles
Interface	EXCite
Températures réglables	30°C - 300°C
Nombre de niveaux de cuisson	3
Nombre de gradins	5
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Arrêt automatique	oui
Sonde de cuisson	oui

Eclairage intérieur	1, halogène
Longueur du câble (m)	1.5
Type de porte	profilé métallique, 3 verres
Fréquence (Hz)	50-60
Livré avec prise	Oui
Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	33.7 / 32.7
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 494 810
Code EAN	7332543842490

