



Four SteamCrisp®: viandes savoureuses, poissons jusqu'à 20 % plus tendres.

Ce four associe vapeur et chaleur traditionnelle pour rehausser la saveur de vos plats et les rendre plus nutritifs. La viande devient plus savoureuse et les plats de poisson sont jusqu'à 20 % plus tendres qu'avec un four traditionnel.

Basé sur un test effectué en externe comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4 % de plus) et du saumon (jusqu'à 20 % de plus) cuits avec et sans combinaison de vapeur et d'air chaud.

Bénéfices et Caractéristiques



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

Le four multifonction SteamCrisp® combine vapeur et chaleur tournante pulsée pour cuire, rôtir et réchauffer. Cette association permet de garder les plats croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.



Interface CookSmart Touch. La cuisine intelligente à portée de main

CookSmart Touch vous permet d'enregistrer vos plats favoris, recevoir des conseils de cuisson et sélectionner les fonctions du four. Il vous donne des conseils pour économiser de l'énergie et cuisiner plus efficacement. Enregistrez vos recettes/réglages préférés sur l'appli et



Laissez l'IA transformer vos recettes avec vapeur

AI TasteAssist transforme les recettes traditionnelles avec de la vapeur. Envoyez une recette d'un site web à votre four via notre application. L'IA optimisera le temps, la température et la fonction de cuisson, et obtenez des plats plus nutritifs et délicieux, tout en utilisant

Assistance à la cuisson

La fonction AssistedCooking vous donne un accès intuitif à une large gamme de plats pour lesquels le four s'ajuste automatiquement. Vous pouvez également contrôler l'heure et la température.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.

- Four encastrable Pyrolyse Série 7000 MealAssist with SteamCrisp
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonctions de cuisson : Cuisson de voûte, Cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée, Cuisson traditionnelle, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Chaleur tournante pulsée + cuisson traditionnelle, Heat save fan, Réchauffer, Grill, Levée de pâte / pain (manuel), Refresh (manuel), Décongélation, Mijoter, Rôtir, Cuisson basse température, Stérilisation, Chauffe-plats, Maintien au chaud, Déshydratation, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Vapeur légère
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes sensibles
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- Nombre de recettes préprogrammées : 74
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : 1, halogène / 65W

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Noir mat
Puissance électrique totale four (W)	3380
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn
Commandes du four	Touches sensibles
Conso pyro 3 (Wh)	6096 / 150 mn
Interface	SUPEX4
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	oui
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	1, halogène
Type de porte	Full Glass Tinted

Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Poids brut/net (kg)	38.8 / 32.7

