



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

Le four SteamCrisp Série 7000 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



##### Sublmez vos plats grâce à la vapeur

La combinaison chaleur tournante et vapeur vous garantit une cuisson optimale. Vos plats seront dorés et croustillants à l'extérieur, juteux et savoureux à l'intérieur.

##### Nettoyage par pyrolyse, 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.

##### Une sonde de cuisson pour des recettes toujours réussies.

Des résultats parfaits grâce à la sonde de cuisson. Sélectionnez le résultat que vous désirez (saignant, à point, bien cuit), la sonde mesure la température à cœur de l'aliment et met fin à la cuisson quand votre plat est prêt.



##### Contrôle sans effort de votre four. Affichage LED EXPlore avec boutons tactiles

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

##### Pour une cuisson homogène

Ce four est doté d'un nouveau système de convection "Hot Air", qui assure une circulation homogène de l'air chaud dans toute la cavité du four. Ainsi, votre four se préchauffe plus rapidement et vous pouvez réduire jusqu'à 20% les températures de cuisson pour des économies de temps et d'énergie.

- Four encastrable Pyrolyse Série 7000 SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 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) : A9OOAF11, M9OOC01, A9OZBT10.

**Spécifications techniques**

Classe d'efficacité énergétique*	A+	Longueur du câble (m)	1.6
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Type de porte	3 verres
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Fréquence (Hz)	50-60
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Livrée avec prise	Oui
Source de chaleur	Électrique	Ampérage (A)	16
Puissance électrique totale four (W)	3390	Dimensions HxLxP (mm)	594x596x568
Puissance du gril (W)	2300	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Volume utile cavité (L)	XXL 72	Poids brut/net (kg)	32.7 / 31.7
Couleur	Inox anti-trace	Pays de fabrication	Italie
Niveau sonore dB(A)**	44	PNC	949 494 833
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Code EAN	7332543991051
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Interface	EXPlore		
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		

