



Des plats incroyablement tendres avec SteamCrisp®

Le four série 700 MealAssist avec SteamCrisp® combine vapeur et chaleur traditionnelle pour créer des plats plus savoureux et nutritifs. SteamCrisp® rend la viande plus juteuse et le poisson jusqu'à 20 % plus tendre par rapport à un four sans vapeur. Laissez-vous guider pas à pas par l'écran.

Basé sur un test 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/Chaleur tournante pulsée.

Bénéfices et Caractéristiques

SteamCrisp® rend la viande croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur

Le four SteamCrisp® combine chaleur traditionnelle et vapeur pour cuire et rôtir. Cette combinaison permet de garder les plats croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur : la viande est plus juteuse et le poisson est jusqu'à 20 % plus tendre que lorsqu'il est cuit dans



Cuisson intuitive, grâce à l'écran tactile EXCite

EXCite est l'écran TFT tactile réactif qui donne un accès intuitif aux différentes fonctionnalités de votre four. Il vous fournit un retour direct, vous garantissant un contrôle total sur vos recettes.



Basé sur un test 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.

La sonde de cuisson vous aide à cuisiner en toute confiance

La sonde de cuisson vous aide à créer de repas délicieux avec précision. Elle mesure en continu la température à cœur de vos aliments et lorsque la température souhaitée est atteinte, le four vous en informe et arrête la cuisson.



Nettoyage pyrolytique

En utilisant une température élevée, la fonction de nettoyage pyrolytique transforme la graisse et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



Fermeture douce assistée

Grâce à un système spécial, la porte du four s'ouvre et se ferme en douceur et sans faire de bruit



- Four encastrable Pyrolyse Série 700 MealAssist avec SteamCrisp
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Plats surgelés, Grill, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Réhydratation vapeur, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 154 recettes préprogrammées
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A+
Indice 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 (W)	3380
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	Commande tactile
Interface	EXCite
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Arrêt automatique	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	1, halogène

Type de porte	profilé métallique, 3 verres, Logo de la marque sur le verre
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):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	33.6 / 32.6
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 494 817
Code EAN	7332543842995

