



Dégustez des aliments incroyablement tendres avec le four SteamCrisp®.

Le four MealAssist 7000 avec SteamCrisp® combine vapeur et chaleur traditionnelle pour rehausser les saveurs, et son écran facile à utiliser vous guide pour obtenir des résultats parfaits. SteamCrisp® rend la viande plus juteuse et le poisson jusqu'à 20 % plus tendre qu'un four sans vapeur.

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 de chaleur tournante.

Bénéfices et Caractéristiques

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



Cuisson Assistée

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.



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.



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.



Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température

La sonde de cuisson vous permet de contrôler précisément la cuisson de vos plats pour des résultats parfaits, quelle que soit la recette. Le four vous indique quand vos aliments ont atteint la bonne température.



- Four encastrable Pyrolyse Série 7000 MealAssist avec SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole + vapeur, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes sensitives
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 75 recettes préprogrammées, Ecran tactile 4,3 pouces (9x5), 14 programmes cuisson guidés, 20 Favorites
- 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 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Éclairage intérieur 40W

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2	Livré avec prise	Oui
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Fréquence (Hz)	50/60
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Source de chaleur	Électrique		
Volume utile cavité (L)	XXL 72		
Couleur	Noir mat		
Puissance électrique totale (W)	3390		
Puissance du gril (W)	2300		
Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn		
Type d'installation	Encastrable		
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn		
Commandes du four	Commande tactile		
Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 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, paroi arrière		
Type de porte	Porte pleine teintée		
Longueur du câble (m)	1.5		

