Four Encastrable Pyrolyse / Nettoyage Vapeur 600 SenseCook® avec SteamCrisp

EOC7P30H



Utilisez la vapeur pour une cuisson tendre et croustillante
Le four SenseCook® 600 avec SteamCrisp® vous aide à obtenir exactement ce que vous voulez. La combinaison de la vapeur et de la chaleur traditionnelle rend la viande plus savoureuse et le poisson jusqu'à 20 % plus tendre par rapport à un four traditionnel. Idéal pour les rôtis et les pâtisseries.

*Test externe comparant la tendresse du poulet (jusqu'à 4 % supérieure) et du saumon (jusqu'à 20 % supérieure) cuits en mode vapeur combiné chaleur tournante comparé à un mode chaleur tournante seul.

Bénéfices et Caractéristiques

La chaleur et la vapeur réunies pour des plats croustillants et savoureux
Le four multifonction SteamCrisp® est doté d'un générateur de vapeur intégré qui associe la chaleur à la quantité idéale de vapeur pour réussir toutes vos cuissons. Des aliments croustillants à l'extérieur, tendres et juteux à l'intérieur. Idéal également pour réchauffer des plats déjà prêts.



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.



Écran sensitif pour un accès facile et un contrôle total
Avec l'interface EXPlore+ Touch, programmez votre four en toute simplicité. L'écran LED intuitif affiche clairement les fonctions de cuisson, le temps, la température et la progression de la cuisson. Les commandes sensitives donnent un accès instantané aux programmes



Deux modes d'autonettoyage pour un nettoyage rapide ou en profondeur
Pour un nettoyage en profondeur, choisissez le nettoyage par pyrolyse, qui utilise une température élevée pour réduire les résidus les plus incrustés en cendres. Pour l'entretien rapide, optez pour le nettoyage vapeur, qui ramollit la plupart des résidus afin qu'ils puissent être

Des aliments plus tendres et croustillants avec AirFry+
La fonction AirFry+ repousse les limites de la cuisson AirFry en associant air chaud et vapeur pour des aliments plus tendres à l'intérieur et plus croustillants à l'extérieur, avec un minimum d'huile. Inutile de vous encombrer d'un appareil supplémentaire.

- Four encastrable Pyrolyse / Nettoyage Vapeur Série 600 SenseCook® avec SteamCrisp
- Chaleur tournante pulsée/Vapeur
- Fonctions de cuisson : AirFry+, Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Pizza function + Steam, Réhydratation vapeur, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse / Nettoyage Vapeur
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 10 recettes préprogrammées
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 340°C
- Type de plats : 1 plateau AirFry, 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E9OOAF11, M9OOEC01, E1OOEC02.

Four Encastrable Pyrolyse / Nettoyage Vapeur 600 SenseCook® avec SteamCrisp

EOC7P30H

Spécifications techniques

Couleur	Noir brillant
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Fonctions de cuisson	AirFry+, Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Pizza function + Steam, Réhydratation vapeur, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
Puissance électrique totale (W)	3490
Four vapeur	Hot Steam Plus
Interface	EXplore+ Touch
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Mode de nettoyage	Pyrolyse / Nettoyage Vapeur
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Commandes du four	Commande tactile
Puissance du four (W)	3490
Températures réglables	30°C - 340°C
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52

Éclairage (W)	40
Source de chaleur	Electrique
Type de l'appareil	Four électrique
Poids appareil brut (Kg)	34.2
Poids appareil net (Kg)	33.2
Type de plats	1 plateau AirFry, 1 lèchefrite
Nombre de grille(s):	1 grille
Rails/gradins du four	Side grids Easy entry
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Accessoires inclus	Rail télescopique 1 niveau avec extension partielle TR1LV (inclus), Clous d'installation
Cavité	Email gris



