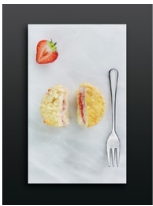




Obtenez des plats délicieux et juteux à tous les coups.

Vos recettes atteignent des sommets grâce au four SteamCrisp® 7000. Il ajoute de la vapeur à la chaleur traditionnelle du four pour des rôtis succulents et des légumes juteux et croquants.

Bénéfices et Caractéristiques



Sublimez vos plats grâce à la vapeur

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

- Four SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Pyrolyse
- Connexion Wi-Fi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille: 1 grille support de plat
- Eclairage: double, halogène coté, halogène haut / 65W



Nettoyage par pyrolyse

D'un simple geste, la fonction de nettoyage par pyrolyse transforme les saletés, graisses et résidus alimentaires du four en cendres. Vous n'avez plus qu'à les essuyer avec un chiffon humide.



Des résultats parfaits avec la sonde de cuisson à cœur

Grâce à la sonde de cuisson de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.

Fonctionnelle. Intégrée. Personnalisée. Cuisine intelligente

Commandez votre four à distance, découvrez nos partenaires et obtenez une aide à la cuisson personnalisée grâce à l'application My AEG Kitchen. C'est le moyen pratique qui vous permet d'enrichir votre expérience Cuisine intelligente.

Cuisez plus intelligemment grâce à l'écran couleur.

Contrôlez intuitivement la cuisson au four grâce à l'écran couleur avec la manette rotative. Parcourez les programmes, réglez les minuteries et choisissez des fonctions spécialisées en tournant un bouton, le tout affiché sur l'écran numérique. Et recevez des mises à jour logicielles en direct avec une connectivité Wi-Fi.

Spécifications techniques

Mode de cuisson déterminant la classe énergétique	Fan- forced convection
Consommation énergétique CN (kWh)*	1.09
Consommation énergétique MF (kWh)*	0.52
Volume utile cavité (L)	71
Taille de la cavité	N/A
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	0x0x0
Niveau sonore dB(A)**	48
Conso.énergétique mode "laissé sur marche" (W)	0.99
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
Couleur	Inox anti-trace
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn
Longueur de câble (m)	1.5
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids appareil brut (Kg)	38.5

Poids appareil net (Kg)	37.5
Code EAN	7332543679676

