



La recette miracle pour des cuissons parfaites

Exigez des plats parfaitement cuits grâce à la sonde de cuisson du four 700 MealAssist. La sonde contrôle la température à cœur et vous laisse choisir votre résultat de cuisson. Elle met fin à la cuisson dès que le plat est prêt, juste comme vous l'aimez, à chaque fois.

Bénéfices et Caractéristiques



Faites la rencontre de votre chef à domicile – le four à Cuisson Assistée.

Le four avec Cuisson Assistée est un véritable sous-chef à domicile. Sélectionnez le plat que vous souhaitez préparer, et le four programme le mode de cuisson, la température et la durée adéquate, avec un préchauffage plus rapide. Vous pouvez enregistrer vos réglages préférés.



Des cuissons parfaites avec la sonde de cuisson.

Réussissez toujours vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisson prend les commandes, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson quand la température souhaitée est atteinte.



Intuitif et fonctionnel, le tout à portée de main. Affichage tactile EXCite

Grâce à l'affichage tactile EXCite, vous pouvez facilement régler la température et les temps de cuisson de votre four, que vous prépariez des muffins ou du saumon. Nous vous offrons la technologie dont vous avez besoin et l'aide parfaite pour cuisiner les plats délicieux dont vous raffolez.



Pyrolyse : un système autonettoyant pour un éclat permanent

Gardez votre four encastrable 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.



Cuisson uniforme, rapide et efficace

La chaleur tournante fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

- Four encastrable Pyrolyse Série 700 MealAssist
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Levée de pâte / pain, Déshydratation, Plats surgelés, Grill, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Nombre de recettes préprogrammées : 158
- Sonde de cuisson intégrée
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèche-frite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : E900AF11, M900EC01, E100EC02.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Longueur du câble (m)	1.6
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Livré avec prise	Oui
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Fréquence (Hz)	50-60
Source de chaleur	Electrique	Ampérage (A)	16
Puissance électrique totale four (W)	3490	Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Puissance du gril (W)	2300	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Nombre de cavités	1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Volume utile cavité (L)	XXL 72	Poids brut/net (kg)	31.9 / 30.9
Couleur	Inox	Pays de fabrication	Italie
Niveau sonore dB(A)**	45	PNC	949 288 417
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Code EAN	7333394115344
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn		
Conso pyro 3 (Wh)	6096 / 150 mn		
Interface	EXCite		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Charnière de porte	Oui		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Fermeture de porte Velvet closing	non		
Arrêt automatique	oui		
Sonde de cuisson	oui		
Eclairage intérieur	1, halogène		
Type de porte	profilé métallique, 3 verres		