

**Une sonde pour des recettes toujours réussies**

Des résultats parfaits grâce au four SenseCook® Série 700 et sa sonde de cuisson. Sélectionnez le résultat que vous désirez, la sonde mesure la température à cœur de l'aliment et met fin à la cuisson quand votre plat est prêt.

Bénéfices et Caractéristiques**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.

**Profitez de l'affichage LED EXPLore doté de boutons tactiles réactifs**

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec l'affichage LED EXPLore et ses boutons tactiles réactifs. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

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.

**Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux**

Profitez d'une cuisson homogène sur plusieurs niveaux. La résistance annulaire supplémentaire vous permet de cuire uniformément sur plusieurs niveaux simultanément, quelle que soit la quantité à l'intérieur.



- Four encastrable Pyrolyse Série 700 SenseCook®
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E90OPT01.

Spécifications techniques

Couleur	Inox anti-trace	Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Éclairage (W)	40
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril	Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	3480	Type de l'appareil	Electrique
SteamCategory	No	Niveau sonore dB(A)**	45
Interface	EXPlore	Poids appareil brut (Kg)	32.8
Volume du four (en litres)	XXL 72	Poids net/appareil (kg)	31.8
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite en émail gris
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569	Nombre de grille(s):	1 grille
Commandes du four	Manettes rétractables	Runners - Top Oven	Gradins
Puissance du gril (W)	2300	Longueur du câble (m)	1.6
Max power oven - Top Oven	3480	Livré avec prise	Oui
Températures réglables	30°C - 300°C	Door surface temperature maximum in K - Top Oven	20
Surface cuisson plus large support (cm ²)	1424	Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Eclairage intérieur	1, halogène	Nombre de cavités	1
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	PNC	949 498 465
		Code EAN	7332543829927
		Volts	220-240
		Ampérage (A)	16
		Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn
		Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn
		Nombre de niveaux de cuisson	3

