

**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 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 2 grilles chromées
- 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

| | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Indice d'efficacité énergétique (EEI) | 81.2 |
| Classe d'efficacité énergétique* | A+ |
| Conso classe énergétique CN (kWh): | 0.93 |
| Conso classe énergétique MF (kWh): | 0.69 |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Electrique |
| Couleur | Blanc |
| Volume du four (en litres) | XXL 72 |
| Puissance électrique totale four (W) | 3490 |
| Puissance du gril (W) | 2300 |
| Type d'installation | Encastrable |
| Conso pyro 1 (Wh) | 3744 / 90 mn |
| Conso pyro 2 (Wh) | 6096 / 150 mn |
| Commandes du four | Manettes rétractables |
| Interface | EXPLore |
| Nombre de gradins | 5 |
| Nombre de niveaux de cuisson | 3 |
| Longueur du câble (m) | 1.6 |
| Livré avec prise | Oui |
| Fréquence (Hz) | 50-60 |
| Ampérage (A) | 16 |
| Dimensions HxLxP (mm) | 594x596x569 |

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): | 600x560x550 |
| Dimensions emballées HxLxP (mm) | 654x635x670 |
| Poids brut/net (kg) | 31.7 / 30.7 |
| Pays de fabrication | Italie |
| PNC | 949 498 463 |
| Code EAN | 7332543829996 |

