

**Obtenez systématiquement les délicieux résultats que vous désirez**

Le four série 700 MealAssist avec sonde de cuisson vous permet d'obtenir les résultats que vous souhaitez. Grâce à la cuisson assistée, le four est capable de régler automatiquement ses paramètres de cuisson pour préparer toute une variété de plats, de manière simple.

**Bénéfices et Caractéristiques****Cuisson intuitive, grâce à l'écran tactile EXCite**

EXCite est l'écran TFT tactile réactif qui donne un accès intuitif aux différentes fonctionnalités de votre four. Il vous fournit un retour direct, vous garantissant un contrôle total sur vos recettes.

**Paramétrage automatique**

Accédez de manière intuitive aux meilleurs réglages pour préparer de nombreux plats, grâce à la fonction de cuisson assistée. Pour plus de flexibilité, vous pouvez également modifier vous-même la durée et la température de cuisson, selon vos préférences.

**Nettoyage pyrolytique**

En utilisant une température élevée, la fonction de nettoyage pyrolytique transforme la graisse et les résidus alimentaires en cendres. À la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.

**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.

**Fermeture douce**

Grâce à un système spécial, la porte du four s'ouvre et se ferme en douceur et sans faire de bruit

- 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
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- 90 recettes automatiques
- 20 recettes mémorisables
- Nombre de recettes préprogrammées : 90
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.

**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
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox
Puissance électrique totale four (W)	3490
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn
Commandes du four	Touches sensibles
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
Arrêt automatique	oui
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	1, halogène

Type de porte	profilé métallique
Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685

