



La recette miracle pour des cuissons parfaites

Exigez des plats parfaitement cuits grâce à la sonde de cuisson du four SenseCook® Série 800 Cuisson Assistée. 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 Cuisson Assistée est un véritable sous-chef à domicile. Il programme le mode de cuisson, la température –avec préchauffage rapide, et la durée adéquate pour des plats cuits juste comme vous les aimez.



Des plats délicieux rendus simples grâce à la connectivité

Découvrez la véritable cuisson assistée grâce à la cuisine connectée. Contrôlez tous les paramètres de votre four à distance et simplement. Tout est pensé pour votre confort, même à l'extérieur de la cuisine.



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



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.



- Four encastrable Pyrolyse Série 800 Cuisson assistée
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Levée de pâte / pain, Déshydratation, Plats surgelés, Gril, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 160
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables sans outil
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail gris, 2 plats multi-usages
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV, TR1LFAV, TR3LFAV.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	71
Couleur	Noir mat
Puissance électrique totale four (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Commandes du four	Touches sensibles
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn
Interface	EXCite
Températures réglables	30°C - 300°C
Porte réversible(s)	Oui, Soft Opening
Nombre de niveaux de cuisson	3
Nombre de gradins	5
Arrêt automatique	oui
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Sonde de cuisson	oui

Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut
Type de porte	4 verres, Logo de la marque sur le verre
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550

