


**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.


**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.


**Nettoyage pyrolytique**

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


**Chaleur uniforme dans tout le four grâce à la cuisson à plusieurs niveaux**

Ce four vous permet d'obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux, et gagner du temps, car il est doté d'un troisième élément chauffant. Parfait pour créer trois plateaux de biscuits ou de tartes en même temps.



- Four encastrable Pyrolyse Série 700 MealAssist
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, 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
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 171 recettes préprogrammées
- Sonde de cuisson intégrée
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Eclairage intérieur 40W
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E900AF11, M900EC01, E100EC02.

**Spécifications techniques**

Couleur	Inox anti-trace	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
		Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Fonctions de cuisson	Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Plats surgelés, Gril, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril	Éclairage (W)	40
		Source de chaleur	Electrique
		Type de l'appareil	Four électrique
		Niveau sonore dB(A)**	45
		Poids brut (kg)	31.8
		Poids net (kg)	30.8
		Type de plats	1 lèche-frite
Puissance électrique totale (W)	3490	Nombre de grille(s):	1 grille
Four vapeur	Non	Rails/gradins du four	Side grids Easy entry
Interface	EXCite	Longueur du câble (m)	1.6
Volume du four (en litres)	XXL 72	Livré avec prise	Oui
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Accessoires inclus	Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569	Cavité	Email gris
Commandes du four	Commande tactile	Nombre de cavités	1
Puissance du gril (W)	2300	PNC	949 288 417
Puissance du four (W)	3490	Code EAN	7333394115344
Températures réglables	30°C - 300°C	Ampérage (A)	16
Surface cuisson plus large support (cm <sup>2</sup> )	1424	Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
		Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
		Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn

