

**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.

**Fermeture douce assistée**

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 : Stérilisation, Déshydratation, Chauffe-plats, Décongélation, Gratiner, Cuisson basse température, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Gril, Turbo grill, Chaleur tournante pulsée, Plats surgelés, Cuisson traditionnelle, Fonction pizza, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Levée de pâte / pain
- 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
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Eclairage intérieur 40W
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E900AF11, M900EC01, E100EC02.

**Spécifications techniques**

Classe d'efficacité énergétique*	A+
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale (W)	3490
Puissance du gril (W)	2300
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox anti-trace
Niveau sonore dB(A)**	45
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn
Commandes du four	Commande tactile
Interface	EXCite
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Arrêt automatique	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	1, paroi arrière

Type de porte	profilé métallique, Logo de la marque sur le verre
Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50/60
Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	33.3 / 32.3
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 288 406
Code EAN	7333394113630

