


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
Ecran LCD et touches sensibles pour un plus grand confort

L'interface sensitive met le minuteur, les modes de cuisson et la température à portée de doigt. Vous aurez accès à des recettes préprogrammées pour vous faciliter la vie.


Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.


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.


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.


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.

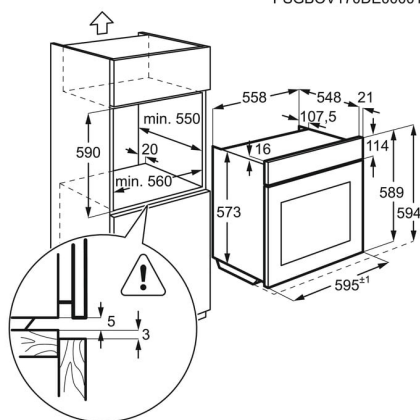


- Four encastrable Pyrolyse Série 700 SenseCook®
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Turbo Grill, Grill, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Cuisson basse température, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Commandes sensibles avec grand écran LCD
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- 9 recettes automatiques
- 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 lèche-frite
- Nombre de grille : 2 grilles chromées
- Rail télescopique 1 niveau avec extension partielle TRLLV (inclus)
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

Couleur	Inox	Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Turbo Grill, Grill, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Cuisson basse température, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill	Éclairage (W)	40
Puissance électrique totale four (W)	3480	Source de chaleur	Electrique
Four vapeur	Non	Type de l'appareil	Four électrique
Interface	Electronique	Niveau sonore dB(A)**	45
Volume du four (en litres)	XXL 72	Poids appareil brut (Kg)	32
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Poids net/appareil (kg)	31
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569	Type de plats	1 lèche-frite
Commandes du four	Touches sensibles	Nombre de grille(s):	2 grilles chromées
Puissance du gril (W)	2300	Runners - Top Oven	Gradins
Max power oven - Top Oven	3480	Longueur du câble (m)	1.6
Températures réglables	30°C - 300°C	Livré avec prise	Oui
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	Door surface temperature maximum in K - Top Oven	20
Eclairage intérieur	1, halogène	Rails télescopiques inclus	Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
		Bottom - Top Oven	Grey Enamel
		Nombre de cavités	1
		PNC	949 498 429
		Code EAN	7332543664115
		Volts	220-240
		Ampérage (A)	16
		Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn

PSGBOV170DE0000Y



PSGBOV170DE0000Z

