



**Comptez sur le four SenseCook® doté d'une sonde de cuisson intégrée pour faire cuire vos plats comme il faut**

La sonde de cuisson présente dans notre four multifonction SenseCook® contrôle attentivement la température de votre cuisson. C'est-à-dire que vous pouvez vous attendre à un pur délice sans avoir à contrôler les plats, du moment où vous fermez la porte du four au moment où vous les servez. En insérant la sonde de cuisson dans

### Caractéristiques du produit

#### Affichage tactile pour une assistance experte

Notre affichage tactile offre une expérience intuitive qui vous procure un plus grand contrôle sur votre four. Faites dérouler les menus de catégories d'aliments, des viandes et poissons aux desserts et mets sucrés. Et profitez de plats parfaitement cuisinés, à chaque fois.

#### Sélectionnez votre ingrédient et ce four règle automatiquement ses paramètres pour le cuire à la perfection

Sélectionnez votre ingrédient dans le Vario Guide et le four réglera automatiquement ses paramètres de température et de temps pour le cuire à la perfection. Que ce soit pour un steak comme au restaurant ou des lasagnes recouvertes d'une couche croustillante.



#### Des plats cuits à souhait grâce à la sonde de cuisson

Vous ne risquez plus de rater vos recettes, car la sonde de cuisson mesure la température au cœur de vos plats. La technologie intelligente vous informe lorsque vos aliments sont cuits à souhait, garantissant ainsi des résultats parfaits.

#### Faites cuire des plats de façon uniforme avec la cuisson multiniveau

Optimisez au maximum l'espace dans votre four grâce à la cuisson multiniveau. Le circuit de chauffage supplémentaire signifie que vous pouvez cuire sur les trois niveaux sans compromettre l'uniformité de la cuisson des plats. Coin à coin. De haut en bas. Tout est bien cuit, tout le temps.

- Commande tactile
- Réglage électronique du four, 30°C - 300°C
- Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Tiror à ustensiles, chauffable
- Programmes: Au Gratin, chaleur de sole, pain, chaleur traditionnelle, décongélation, lever la pâte, déshydratation, plats surgelés, gril, maintien à chaud, chaleur tournante humide, fonction pizza, chauffe-plats, stérilisation, Slow Cooking, chaleur tournante, gril à circulation
- Cuisson automatique / cuisson traditionnelle
- Cuisson professionnelle du pain
- Chauffage rapide commutable
- Emaillage Swiss Clean, facile à nettoyer
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- Barre chauffante du gril rabattable
- 1 grille combinée
- 1 plaque à pâtisserie émaillée, 1 plaque émaillée à bord haut

**Caractéristiques techniques**

Couleur	miroir	Code EAN	7332543818273
Nombre d'espaces de cuisson	1	Product Partner Code	-
Surface maximale du grill (cm <sup>2</sup> )	1424		
Volume de l'espace de cuisson (L)	71		
Classe d'efficacité énergétique	A++		
Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	61.2		
Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09		
Consommation d'énergie Recyclage d'air (kWh/cycle)	0.52		
Valeur nominale totale (W)	3800		
Valeur de raccordement total max (W)	11150		
Tension réseau (V)	400		
Tension réseau alternative (V)	400V 2N~/400V 3N~		
Fusible (A)	2X30, 3x10		
Dimensions intérieures (hauteur, largeur, profondeur) (mm)	356 x 480 x 415		
Hauteur de l'appareil (mm)	757		
Largeur de l'appareil (mm)	548		
Profondeur de l'appareil (mm)	567		
Poids net (kg)	43.5		
Pays d'origine	DE		
Numéro d'article / PNC	944 271 552		

