



Des résultats parfaits. Sans effort

La fonction cuisson assistée vous permet d'accéder à une collection de recettes intégrée, pour préparer avec précision n'importe quel repas et en ajoutant la sonde qui, lorsqu'elle est insérée dans les aliments, analyse les températures à cœur vous aurez à chaque fois des plats cuisinés à la perfection.

Bénéfices et Caractéristiques

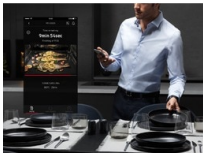
La cuisson assistée, votre raccourci à la perfection.

La fonction de cuisson assistée est votre sous-chef à domicile. Faites défiler les menus pour sélectionner une catégorie d'aliments, et le four générera les paramètres corrects pour le plat. Vous pouvez même choisir comment vous souhaitez que les viandes soient scellées. Et pour plus de sécurité, le four s'éteint automatiquement.

- Four SenseCook®
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Commandes sensibles
- Connexion Wi-Fi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Sonde de cuisson intégrée, accès en façade
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille: 1 grille support de plat
- Eclairage: double, halogène coté, halogène haut / 65W

La cuisson connectée pour plus de contrôle dans votre cuisine

La cuisson connectée, votre propre assistant personnel pour la cuisine. Contrôlez les réglages de votre four, y compris la durée et la température, depuis votre appareil mobile. Trouvez l'inspiration pour des recettes et des conseils de préparation. Ou utilisez-le pour vérifier la cuisson de vos plats.



Des résultats parfaits avec la sonde de cuisson à cœur

Grâce à la sonde de cuisson de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.



Cuisson intuitive. Avec écran tactile

Le four à écran tactile d'AEG permet d'accéder à une grande variété de fonctions adaptées à chaque plat. Que vous prépariez des muffins ou que vous cuisiez du saumon, la température et les horaires peuvent être ajustés facilement. Votre four vous donne une rétroaction directe et met en évidence les informations les plus importantes.

Nettoyage par pyrolyse

D'un simple geste, la fonction de nettoyage par pyrolyse transforme les saletés, graisses et résidus alimentaires du four en cendres. Vous n'avez plus qu'à les essuyer avec un chiffon humide.

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	Inox anti-trace
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn
Longueur de câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	37.5 / 36.5
Fabriqué en	Allemagne
PNC	944 188 376
Code EAN	7332543722709

