

# EOE7P12X



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.



#### Paramètrage automatique

Accédez de manière intuitive aux meilleurs réglages pour préparer de nombreux plats, grâce à la fonction de cuisson assistée. Pours 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 : 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
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TRILV (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) : E9OOAF11, M9OOEC01, E100EC02.



# EOE7P12X

Spécifications techniques	
Couleur	Inox anti-trace
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
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, Cuissor de sole, Cuisson du pain, Levée de pâte / pain
Puissance électrique totale (W)	3490
Four vapeur	Non
Interface	EXCite
Volume du four (en litres)	XXL 72
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Commandes du four	Commande tactile
Puissance du gril (W)	2300
Max power oven, W	3490
Températures réglables	30°C - 300°C
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424

Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Éclairage (W)	40
Source de chaleur	Electrique
Type de l'appareil	Four électrique
Niveau sonore dB(A)**	45
Poids appareil brut (Kg)	31.9
Poids net/appareil (kg)	30.9
Type de plats	1 lèchefrite
Nombre de grille(s):	1 grille
Runners - Top Oven	Side grids Easy entry
Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Rails télescopiques inclus	Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Nombre de cavités	1
PNC	949 288 417
Code EAN	7333394115344
Volts	220-240
Ampérage (A)	16
Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn





