



Pour des résultats parfaits. Sans effort

Le four AssistedCooking dispose d'une collection de recettes intégrées pour préparer tous vos repas aisément et avec précision. La sonde de cuisson intégrée, une fois insérée dans les aliments, mesure les températures à cœur. Pour des résultats fiables pour tous les plats, à tous les coups.

SenseCook, multifonction, inox

Avantages et spécifications

AssistedCooking : un goût parfait à chaque fois

Sucré ou salé, obtenez le goût dont vous rêvez à tous les coups avec AssistedCooking. Il vous suffit d'indiquer le type de plat et l'assistant de cuisson numérique choisit le réglage optimal pour une cuisson parfaite.



Un goût irréprochable, à chaque fois

En mesurant précisément la température à cœur de vos aliments, la sonde à viande vous permet de savoir à quel moment votre viande saignante, bien cuite ou à point est prête. De même, le poisson et les légumes sont cuits exactement comme vous le souhaitez.

Cuisson au four intuitive. Avec écran tactile

L'écran tactile TFT du four AEG donne accès à une grande variété de fonctions adaptées à chaque plat. Que vous cuisiez des muffins au four ou cuisiniez du saumon, la température et le chronométrage peuvent être ajustés aisément. Vous procurant un retour d'information direct et soulignant les informations les plus importantes.

Un four auto-nettoyant

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.

Temps de chauffe réduit pour profiter rapidement de votre repas.

Résultats supérieurs et rapides : ce four chauffe rapidement, ce qui vous laisse plus de temps pour profiter de votre repas avec votre famille et vos amis.

- Four multifonction à air pulsé
- Commandes tactiles
- Recettes intégrées
- Programmes automatiques par poids
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Système de nettoyage Pyroluxe® Plus, 3 cycles
- Porte IsoFront® Top
- Capacité du four: 71 litres
- Sécurité enfants électronique
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie
- Accessoires: 1 grille et 2 plaques de cuisson émaillées
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Chaleur de sole, Pain, Convection naturelle, Décongélation, Lever la pâte, Plats surgelés, Grill, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Slow Cooking, Chaleur tournante, Turbo grill
- Préparez des frites croquantes au four avec la plaque de cuisson AirFry, accessoire en option
- Température réglable de 30°C - 300°C
- Puissance du grill : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Inox anti-traces
- Extinction automatique
- Fonction mémoire pour les programmes les plus couramment utilisés
- Eclairage intérieur halogène
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Mode demo
- Ecran de four multilingue
- Longueur de câble électrique: 1.5 m
- Four encastrable
- Nombre de niveaux de cuisson: 3
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Grille standard livrée avec le four: 1 grille

Caractéristiques techniques

| | |
|--|------------------|
| Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm | 590x560x550 |
| Dimensions (HxLxP) en mm | 594x595x567 |
| Fusible (A) | 16 |
| Valeur de raccordement (W) | 3500 |
| Type de four | air pulsé |
| Classe d'efficacité énergétique | A++ |
| Indice d'efficacité énergétique | 61.2 |
| Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle) | 0.52 |
| Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle) | 1.09 |
| Couleur | Inox anti-traces |
| Energie Four | Electrique |
| Nombre de cavités | 1 |
| Volume du four (L) | 71 |
| Niveau sonore (dB) | 48 |
| Consommation en stand-by (kWh) | 0.99 |
| Plaque de cuisson (cm ²) | 1424 |
| Voltage (V) | 230 |
| Type de prise | Prise Schuko |
| Longueur de cordon (m) | 1.5 |
| Code PNC | 944 188 628 |

