

COLLECTION FOURS SUBLIME

RFAZ7673IN-E WIFI



- Multifonction **Pyrolyse**
- Chaleur pulsée
- Capacité **73L**
- Classe **A**
- 100% Tactile
- Parois **EXPERT**: 100% homogène & moelleux
- Recettes **automatiques**
- Sonde à viande électronique
- Super porte froide
- E-picurien



LES PLUS PRODUITS

Leds



LED vision

Naturel et fonctionnel, cet éclairage de 10 leds permet de mesurer aisément l'avancement de la cuisson de vos préparations sur toute la hauteur du four.

Parois EXPERT



Parois Exp'R

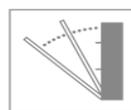
Développées avec notre partenaire LENÔTRE, les parois EXPERT permettent de réaliser des gâteaux au moelleux exceptionnel et des viandes au juteux incroyable.

Sonde à Viande



Grâce à cet accessoire, la réussite de la cuisson de toutes vos viandes deviendra un véritable jeu d'enfants (30°C - 90°C).

Fermeture Douce



Fermeture douce

Permet de fermer la porte d'un seul geste, en douceur et en silence. Rien de plus pratique quand on a les mains prises.

Super Porte Froide



Super porte froide

L'épaisseur de la porte supérieure à 5 cm garantit une sécurité totale. La température observée au centre de la porte pendant la cuisson est < 30°C.

E-picurien

Collection connectée, le four e-Picurien offre une application Rosières dédiée: votre four n'aura plus de secret pour vous!

- Recettes illimitées : enregistrez et conservez à vie toutes vos recettes préférées
- Recettes automatiques : + de 70 recettes fournies dans l'application. D'un seul geste, votre four s'occupe de tout!
- Livre de recette en cadeau : retrouvez le livre de recettes e-picurien pour suivre pas à pas la réalisation des 70 recettes

Recettes automatiques



Les recettes préprogrammées sont les clés de succès pour la réussite de tous vos plats préférés.

FICHE TECHNIQUE

Codex Code EAN Inox 8 016 361 917 422

TYPE

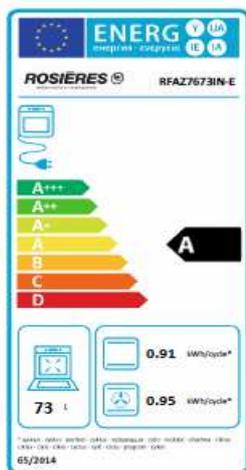
Esthétique Sublime
Intégrable Oui
Coloris Inox

CARACTERISTIQUES FOUR

Cuisson Multifonction
Nombre de Fonctions 11
Modes de cuisson 9
Eclairage Leds
Programmeur 100% Tactile
Type de nettoyage Pyrolyse
Chaleur pulsée Oui
Convection naturelle Oui
Chaleur tournante Oui
Décongélation Oui
Sole brassée Oui
Gril Oui
Turbogrill Oui
Tournebroche Oui
Turbobroche Oui
Poignée Inox
Volume utile du moufle (litres) 73
Niveau d'enfournement 5
Préconisation de température Oui
Fermeture Douce

LES 6 RECETTES AUTOMATIQUES

1. Filet de lieu
2. Poulet Roti
3. Tomates Farcies
4. Quiche Lorraine
5. Lasagne
6. Gateau aux pommes



Ventilation tangentielle Oui
Installation sous plan Oui
Contre-porte Plein verre
Gradins anti-basculement Oui
Grilles 3
Sonde à Viande Oui
Lèche-frite Oui
Rails Téléscopiques Non
Plaque à pâtisserie en teflon Oui
Tournebroche Oui

FONCTION SPECIALE

WIFI Oui

CONSOMMATION

Classe énergétique (à partir du 01/01/2015) A
Consommation en convection naturelle (kWh) 0,91
Consommation en convection forcée (kWh) 0,95

PUISSANCE

Température maxi 280°C

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Emballées (HxLxP) cm 69,5x66x70
Hors tout (HxLxP) cm 59,5x59,5x56,8
Encastrement (HxLxP) cm 59x56x56
Branchement 230V + T-16A

