

COLLECTION FOURS SUBLIME



RFZ 7970IN-E

○ E-PICURIEN

- Multifonction **Pyrolyse**
- Chaleur Pulsée
- Capacité **68L**
- Classe **A**
- 100% Tactile
- Guide de Cuisson Sérigraphié
- Parois **CHEF**: 100% homogène
- Recettes **Automatiques**
- Rails télescopiques
- Fermeture douce



LES PLUS PRODUITS

E-picurien

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

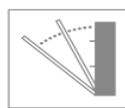
- Recettes illimitées : enregistrez et conservez à vie toutes vos recettes préférées
- Recettes automatiques : + de 70 recettes fournies dans l'application. D'un seul geste, votre four s'occupe de tout!
- Livre de recette en cadeau : retrouvez le livre de recettes e-picurien pour suivre pas à pas la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



Porte froide

Porte Froide

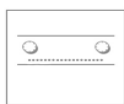
L'épaisseur de la porte de 5 cm garanti une sécurité totale. La température observée au centre de la porte pendant la cuisson est < 30°C.



Fermeture douce

Fermeture Douce

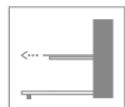
Cette fermeture permet de fermer la porte d'un seul geste, en douceur et en silence. Rien de plus pratique quand on a les mains pleines.



Guide de cuisson sérigraphié

Guide de cuisson

Ce mémo astucieux vous indique de manière précise quelle fonction de cuisson est la plus adaptée à vos envies.



Rails télescopiques

Rails Télésopiques

Les rails télescopiques permettent un accès direct au four et suppriment les risques de basculement.



Recettes automatiques

Les recettes pré-programmées sont les clés du succès pour la réussite de tous vos plats préférés.

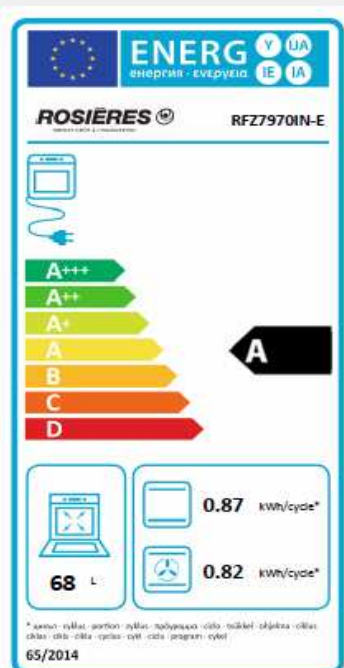


Parois Chef

Développées avec notre partenaire LENÔTRE, les nouvelles parois Chef offrent un résultat de cuisson professionnel. Cette cuisson 100% homogène garde tous les bienfaits nutritionnels et permet de réaliser une cuisson sans préchauffage.

FICHE TECHNIQUE

Code EAN	8 016 361 917 361
TYPE	
Esthétique	Sublime
Intégrable	Oui
Coloris	Inox
CARACTERISTIQUES FOUR	
Cuisson	Multifonction
Nombre de Fonctions	11
Mode de cuisson	9
Eclairage	Standard
Programmateur	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 Bi-matière
Volume utile du moufle (litres)	68
Niveau d'enfournement	5
Préconisation de température	Oui
Manettes	Non
Ventilation tangentielle	Oui
Installation sous plan	Oui
Contre-porte	Plein verre



Gradins anti-basculement	Oui
ACCESSOIRES	
Grilles	2
Sonde à Viande	Non
Lèche-frite	1
Rails Télescopiques	Oui
Tournebroche	Oui
FONCTION SPECIALE	
WIFI (e-Picurien)	Oui
LES 6 RECETTES AUTOMATIQUES	
1. Lasagnes	Oui
2. Poulet Rôti	Oui
3. Tomates Farcies	Oui
4. Quiche Lorraine	Oui
5. Filet de Lieu	Oui
6. Gâteau aux pommes	Oui
CONSUMMATION	
Classe énergétique (à partir du 01/01/2015)	A
Consommation en convection naturelle (kWh)	0,87
Consommation en convection forcée (kWh)	0,82
PUISSANCE	
Puissance maxi (kW)	x
Température maxi	280°C
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Emballées (HxLxP) cm	70x66x70
Hors tout (HxLxP) cm	59,5x59,5x56,7
Encastrement (HxLxP) cm	59x56x56
Poids net/brut (kg)	37 / 40
Branchement	230V + T-16A

