

**Comptez sur le four SenseCook® doté d'une sonde de cuisson intégrée pour faire cuire vos plats comme il faut**

La sonde de cuisson présente dans notre four multifonction SenseCook® contrôle attentivement la température de votre cuisson. C'est-à-dire que vous pouvez vous attendre à un pur délice sans avoir à contrôler les plats, du moment où vous fermez la porte du four au moment où vous les servez. En insérant la sonde de cuisson dans

Cuisson CompactLine 45

Caractéristiques du produit**Préparez des plats cuits à la perfection grâce à la fonction d'aide à la recette**

Le grand écran LCD doté de la fonction d'aide à la recette vous donne accès de façon intuitive à des plats cuits à la perfection. Sélectionnez le plat que vous souhaitez, le four règle ensuite la température et le temps de cuisson. Si vous avez des préférences personnelles,

Sélectionnez votre ingrédient et ce four règle automatiquement ses paramètres pour le cuire à la perfection

Sélectionnez votre ingrédient dans le Vario Guide et le four réglera automatiquement ses paramètres de température et de temps pour le cuire à la perfection. Que ce soit pour un steak comme au restaurant ou des lasagnes recouvertes d'une couche croustillante.

**Des plats cuits à souhait grâce à la sonde de cuisson**

Vous ne risquez plus de rater vos recettes, car la sonde de cuisson mesure la température au cœur de vos plats. La technologie intelligente vous informe lorsque vos aliments sont cuits à souhait, garantissant ainsi des résultats parfaits.

**Il y a plus de place pour une cuisson remarquable avec la plaque XL**

Il y a plus de place pour une cuisson remarquable et une cuisine créative avec la plaque XL. Des pains aux plaques de cuisson, plus de place signifie plus à partager.

Optimisez au maximum l'espace de votre cuisine grâce à des appareils compacts

Optimisez au maximum l'espace dont vous disposez grâce à notre gamme d'appareils compacts. Ils sont conçus pour permettre une flexibilité totale, vous pouvez donc optimiser chaque coin de votre cuisine. Il n'y a également aucun compromis sur les résultats obtenus avec les petits appareils libérant

- Thermomètre à aliments
- SoftClosing
- Recettes de cuisine préprogrammées
- Mémoire pour programmes personnels
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Bon pour démonstration Steam
- Peut être complété d'un dispositif de défournage (TR1LFSTV)

Caractéristiques techniques			
Couleur	Acier inox avec antitraces de doigts	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	1900
Classe d'efficacité énergétique	A+	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3000
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	450x560x550	Température (min. - max.)	30°C - 300°C
Programmes / fonctions	Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill, Chaleur de sole, Faire du pain, Gratiner, Cuisine traditionnelle, Décongélation, Laisser lever la pâte levée, Déshydratation, Griller ECO, Grillades rapides, Plats surgelés, Griller, Maintien au chaud, Cuisson à basse température, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza	Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
		Eclairage intérieur	1, lampe halogène en haut
		Indice d'efficacité énergétique (EElcavity)	80.8
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.89
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.59
Connectivity	-	Puissance de la lampe (watts)	40
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3000	Mode de chauffage	Electrique
Catégorie de vapeur	Pas de vapeur	Catégorie	Four électrique encastrable
Utilisation/affichage	Touch	Niveau sonore dB(A)	48
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	43	Poids brut (kg)	36
Type de nettoyage	Emailage SwissClean	Poids net (kg)	30.8
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	455x595x567	Accessoires (inclus)	1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut
Type de commande	Touch	Grilles	1 acier chromé
		Barrières latérales	Chromed;Grid Runners Easy Entry
		Câble de raccordement (m)	2.5
		Fiche d'alimentation	Sans connecteur

