

**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

Caractéristiques du produit**Commande intuitive de votre four via l'écran tactile ou l'application**

La commande intuitive tactile vous permet de garder le contrôle de chaque étape du processus de cuisson. Grâce à Connectivity, vous pouvez adapter les réglages à partir de votre smartphone, lancer le four et l'éteindre.

**Laissez la technologie par pyrolyse s'occuper du nettoyage de votre four**

Garder votre four comme neuf est facile grâce à la fonction par pyrolyse intelligente présente dans ce four. La technologie de nettoyage automatique augmente la température pour transformer les graisses et les résidus en cendres. C'est-à-dire que vous pouvez nettoyer l'intérieur

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.

- Contrôle via l'application Electrolux
- Thermomètre à aliments
- 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	Type de commande	Sélecteur rotatif tactile et de navigation
Classe d'efficacité énergétique	A++	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	1900
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	450x560x550	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3000
Programmes / fonctions	Gratiner, Chaleur de sole, Faire du pain, Cuisine traditionnelle, Décongélation, Laisser lever la pâte levée, Déshydratation, Plats surgelés, Griller, Maintien au chaud, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisson lente, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill	Température (min. - max.)	30°C - 300°C
		Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
		Eclairage intérieur	1, lampe halogène en haut
		Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	61.6
Connectivity	Oui	Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.89
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3000	Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.45
Catégorie de vapeur	Pas de vapeur	Puissance de la lampe (watts)	65
Utilisation/affichage	Sélecteur rotatif tactile et de navigation	Mode de chauffage	Electrique
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	43	Catégorie	Four électrique encastrable
Type de nettoyage	Pyrolyse	Niveau sonore dB(A)	48
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	455x596x567	Poids brut (kg)	37.2
		Poids net (kg)	35.7
		Accessoires (inclus)	1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut
		Grilles	1 acier chromé
		Barrières latérales	Chromed;Grid Runners Easy Entry
		Câble de raccordement (m)	2.5

