

**Intérieur juteux, extérieur croustillant avec BakingCrisp et sa cuisson vapeur**

Pain croustillant à souhait ou steak juteux, avec BakingCrisp tout est possible. Régénération, cuisson du pain ou chaleur humide: grâce à la vapeur, vos plats sont juteux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. Désormais, vous pouvez commander le four connecté BakingCrisp à partir d'une appli.

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.

**Réchauffez vos plats tout en gardant leurs saveurs et arômes avec la fonction de**

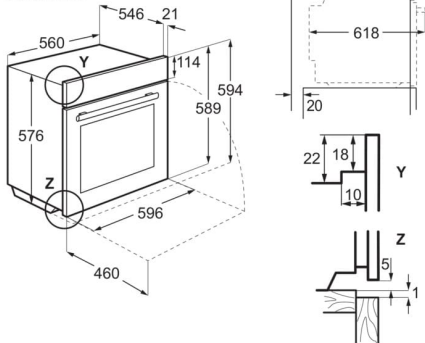
Réchauffez vos plats en utilisant la fonction de réchauffage à la vapeur. La vapeur cuit les aliments de façon uniforme et en douceur, en gardant les saveurs et arômes comme s'ils venaient d'être préparés. Et grâce aux différentes positions de plaques, vous pouvez réchauffer

- Package de services Premium ProfiLine
- Contrôle via l'application Electrolux
- Thermomètre à aliments
- SoftClosing
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Prise pour plans de cuisson autonomes
- Peut être complété d'un dispositif de défourmage (TR1LFSTV)

Caractéristiques techniques

Couleur	Noir effet miroir	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2300
Classe d'efficacité énergétique	A++	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	590x560x550	Température (min. - max.)	30°C - 300°C
Programmes / fonctions	Gratiner, Chaleur de sole, Faire du pain, Cuisine traditionnelle, Décongélation, Laisser lever la pâte levée, Déshydratation, Plats surgelés, Griller, Humidité profonde, Maintien au chaud, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisson lente, Régénérer avec Steam, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill	Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
		Eclairage intérieur	2, lampe halogène latérale, lampe halogène en haut
		Indice d'efficacité énergétique (EElcavity)	61.2
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.52
Connectivity	Oui	Puissance de la lampe (watts)	65
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	10850	Mode de chauffage	Electrique
Catégorie de vapeur	BakingCrisp	Catégorie	Four électrique encastrable
Utilisation/affichage	Affichage tactile intuitif	Niveau sonore dB(A)	44
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	71	Poids brut (kg)	38
Type de nettoyage	Pyrolyse	Poids net (kg)	37
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	594x596x567	Accessoires (inclus)	1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut
Type de commande	Écran tactile intuitif	Grilles	1 acier chromé
		Barrières latérales	Chromed;Grid Runners Easy Entry
		Fiche d'alimentation	Sans connecteur
		Température de la porte (°C)	20

Einbaubackofen/Einbauherd
EB6.../EH6...



Einbaubackofen/Einbauherd + Höhenadapter
EB6.../EH6... + HA35/60U

