

**Des repas parfaits grâce au Profi Steam connecté et à la fonction Steamify®**

Arômes et texture parfaits. Cuisson, chaleur tournante, cuisson à la vapeur ou SousVide? Vous réussirez tous vos plats grâce au four connecté multifonction Profi Steam. Sélectionnez la température et la fonction Steamify®, le four mélange automatiquement la quantité exacte de vapeur.

Caractéristiques du produit**Taux d'humidité toujours parfait pour des repas sains & délicieux avec Steamify®**

Plus besoin de réfléchir à la quantité de vapeur nécessaire en fonction de vos plats. Grâce à la nouvelle fonction Steamify®, il vous suffit d'indiquer la température pour que le four calcule automatiquement la quantité de vapeur adéquate. Préparer des repas sains et parfaits est un jeu d'enfant.

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.

**Explorez la fonction Sous Vide pour découvrir une nouvelle façon de créer des plats**

Des aliments emballés sous vide et cuits à la vapeur à basse température pour parvenir à des résultats dignes d'un restaurant. Grâce à la fonction Sous Vide, vous pouvez obtenir les textures que vous escomptez et les goûts que vous appréciez.

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.

- Package de services Premium ProfiLine
- Contrôle via l'application Electrolux
- Thermomètre à aliments
- Réservoir d'eau amovible
- Évaporation de l'eau résiduelle
- Tiroir
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Prise pour plans de cuisson autonomes
- Peut être complété d'un dispositif de défournage (TR1LFSTV)

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox	Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	757x548x567
Classe d'efficacité énergétique	A++	Type de commande	Écran tactile intuitif
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	762x550x605	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2300
Programmes / fonctions	Gratiner, Chaleur de sole, Faire du pain, Cuisine traditionnelle, Décongélation, Laisser lever la pâte levée, Déshydratation, Plats surgelés, Steam, Griller, Humidité élevée, Humidité profonde, Humidité moyenne, Maintien au chaud, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisson lente, SousVide, Régénérer avec Steam, Steamify, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogril, Fonction yogourt	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3800
		Température (min. - max.)	30°C - 230°C
		Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
		Eclairage intérieur	2, lampe halogène latérale, lampe halogène en haut
		Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	61.9
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.99
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.52
		Puissance de la lampe (watts)	65
		Mode de chauffage	Electrique
		Catégorie	Four électrique encastrable
Connectivity	Oui	Niveau sonore dB(A)	44
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	11150	Poids brut (kg)	49
Catégorie de vapeur	Profi Steam	Poids net (kg)	47.5
Utilisation/affichage	Affichage tactile intuitif	Accessoires (inclus)	1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	70		
Type de nettoyage	Steam		

