



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

Affichage tactile pour une assistance experte

Notre affichage tactile offre une expérience intuitive qui vous procure un plus grand contrôle sur votre four. Faites dérouler les menus de catégories d'aliments, des viandes et poissons aux desserts et mets sucrés. Et profitez de plats parfaitement cuisinés, à chaque fois.

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.



Faites cuire des plats de façon uniforme avec la cuisson multiniveau

Optimisez au maximum l'espace dans votre four grâce à la cuisson multiniveau. Le circuit de chauffage supplémentaire signifie que vous pouvez cuire sur les trois niveaux sans compromettre l'uniformité de la cuisson des plats. Coin à coin. De haut en bas. Tout est bien cuit, tout



- Contrôle via l'application Electrolux
- Thermomètre à aliments
- SoftClosing
- Tiroir
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Prise pour plans de cuisson autonomes
- Peut être complété d'un dispositif de défournage (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)	3800
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	762x550x605	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, Maintien au chaud, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisson lente, 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
		Puissance de la lampe (watts)	65
Connectivity	Oui	Mode de chauffage	Electrique
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	11150	Catégorie	Four électrique encastrable
Catégorie de vapeur	Pas de vapeur	Niveau sonore dB(A)	46
Utilisation/affichage	Sélecteur rotatif tactile et de navigation	Poids brut (kg)	45
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	71	Poids net (kg)	43.5
Type de nettoyage	Emaillage SwissClean	Accessoires (inclus)	1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	757x548x567	Grilles	1 acier chromé
Type de commande	Sélecteur rotatif tactile et de navigation	Barrières latérales	Chromed;Grid Runners Easy Entry
		Fiche d'alimentation	Sans connecteur

