

**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.

Cuisine connectée : une assistance de cuisson personnalisée et pratique

Grâce à l'application My Electrolux Kitchen vous pouvez commander votre four à distance, découvrir nos divers partenaires et obtenir une assistance personnalisée. Une façon intuitive d'enrichir votre expérience de cuisine connectée.

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.

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 le temps.

- Commande tactile
- Réglage électronique du four, 30°C - 300°C
- Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- Porte panoramique avec quadruple vitrage miroir
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Tiroir à ustensiles, chauffable
- Programmes: Au Gratin, chaleur de sole, pain, chaleur traditionnelle, décongélation, lever la pâte, déshydratation, plats surgelés, gril, maintien à chaud, chaleur tournante humide, fonction pizza, chauffe-plats, stérilisation, Slow Cooking, chaleur tournante, gril à circulation
- Cuisson assistée avec nombreux recettes préprogrammées et possibilité d'enregistrer les programmes favoris
- Cuisson automatique / cuisson traditionnelle
- Cuisson professionnelle du pain
- Chauffage rapide commutable
- Emaillage Swiss Clean, facile à nettoyer
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Porte à entretien facile
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- Barre chauffante du gril rabattable
- 1 grille combinée
- 1 plaque émaillée à bord haut, 1 Easy2Clean baking tray

Caractéristiques techniques

Couleur	miroir	Code EAN	7332543778393
Nombre d'espaces de cuisson	1	Product Partner Code	-
Surface maximale du grill (cm ²)	1424	Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)	3940.00
Volume de l'espace de cuisson (L)	71	Prix brut TVA excl. CHF (PVC)	3658.30
Classe d'efficacité énergétique	A++	Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF	10.00
Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	61.2	Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF	10.77
Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09		
Consommation d'énergie Recyclage d'air (kWh/cycle)	0.52		
Valeur nominale totale (W)	3800		
Valeur de raccordement total max (W)	11150		
Tension réseau (V)	400		
Tension réseau alternative (V)	400V 2N~/400V 3N~		
Fusible (A)	2X30, 3x10		
Dimensions intérieures (hauteur, largeur, profondeur) (mm)	356 x 480 x 415		
Hauteur de l'appareil (mm)	757		
Largeur de l'appareil (mm)	548		
Profondeur de l'appareil (mm)	567		
Poids net (kg)	43.5		
Pays d'origine	DE		
Numéro d'article / PNC	944 271 540		