

**BakingCrisp rend la viande croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur**

Le four multifonction BakingCrisp combine chaleur et vapeur pour cuire et rôtir à la perfection. Résultat: des plats croustillants à l'extérieur, juteux à l'intérieur avec une viande plus savoureuse et un poisson jusqu'à 20% plus tendre qu'avec un four traditionnel sans vapeur.

Sur la base de tests externes comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4%) et du saumon (jusqu'à 20%) cuits avec et sans combinaison de vapeur et d'air chaud.

Caractéristiques du produit**Avec AI Taste Assist, optimisez vos paramètres de cuisson**

Libérez tout le potentiel de votre four - et le vôtre - avec AI Taste Assist. Trouvez une recette sur le Web, envoyez-la à votre four via l'application et l'IA ajuste le temps, la température et les fonctions pour sublimer chaque recette.

AI Taste Assist permet d'importer des recettes en italien, français, allemand, anglais, suédois, néerlandais, polonais, tchèque, hongrois, roumain, norvégien et danois. Application Electrolux disponible dans l'App Store et le Play Store.

Nettoyage par pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

À haute température, la fonction de nettoyage par pyrolyse réduit graisses et résidus alimentaires en cendres. Il suffit ensuite de passer un chiffon humide pour un résultat impeccable.

Cuisinez en toute confiance avec le Food Sensor

Le Food Sensor mesure la cuisson au cœur des aliments pour des plats savoureux à chaque fois. Une fois la température souhaitée atteinte, le four vous avertit et interrompt automatiquement la cuisson.

Préparez des repas plus savoureux, sans effort, avec CookSmartTouch+

Simplifiez votre quotidien et testez de nouvelles techniques avec assurance. CookSmart Touch+ vous aide à préparer des repas plus savoureux en consommant moins d'énergie. Enregistrez vos plats préférés du bout des doigts. Connectez-vous à l'application et profitez d'une expérience intuitive unique.

Cuisson assistée : des réglages automatiques pour des résultats toujours réussis

Avec la fonction cuisson assistée, accédez facilement aux meilleurs paramètres pour la préparation de vos plats. Choisissez entre un réglage automatique ou un contrôle manuel du temps et de la température de votre four.

- Package de services Premium ProfiLine
- Contrôle via l'application Electrolux
- Thermomètre à aliments
- SoftClosing
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Prise pour plans de cuisson autonomes
- Bon pour un livre de cuisine
- Peut être complété d'un dispositif de défournage

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500
Classe d'efficacité énergétique	A++	Température (min. - max.)	30°C - 300°C
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	590x560x550	Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
Programmes / fonctions	Bottom, Faire du pain, Décongélation, Dehydrate, Dough prove, Grill, Heat save fan, air pulsé, Hot air & Bottom, Hot air & Top, Maintien au chaud, Low steam, Chauffage des assiettes, Preserve, Refresh, Reheat, Roast, Slow cook, Stew, Top, Top & Bottom	Eclairage intérieur	2, lampe halogène latérale, lampe halogène en haut
		Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	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	CookSmartTouch+	Poids brut (kg)	37.5
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	71	Poids net (kg)	36.5
Type de nettoyage	Pyrolyse	Accessoires (inclus)	1 plaque émaillée à bord haut, 1 Easy2Clean Cake tray
Dimension appareil long./larg./haut. (cm)	594x596x567	Grilles	1 acier chromé
Type de commande	Touch	Barrières latérales	chromées;Barrières latérales pour faciliter l'insertion
Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2300	Fiche d'alimentation	Sans connecteur
		Inclus dans la livraison	Couverture de sol magnétique, TR1LFSTV, Bandelettes de test pour la dureté de l'eau, Wood screws

