

**Four SurroundCook pour une cuisson parfaitement homogène**

Les fours multifonctions avec le système de convection SurroundCook diffusent la chaleur grâce à un ventilateur Hot Air, pour une cuisson plus homogène qu'un four traditionnel et des plats parfaitement cuits, partout.

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.

Il y a plus de place pour une cuisson remarquable avec la plaque XL

Il y a plus de place pour une cuisson remarquable et une cuisine créative avec la plaque XL. Des pains aux plaques de cuisson, plus de place signifie plus à partager.

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.

- 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 | Température (min. - max.) | 30°C - 300°C |
| Classe d'efficacité énergétique | A++ | Surface de cuisson utilisable (cm ²) | 1424 |
| Dimensions de montage (HxLxP, mm) | 590x560x550 | Eclairage intérieur | 2, lampe halogène latérale, lampe halogène en haut |
| 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, Chauffage des assiettes, Preserve, Refresh, Reheat, Roast, Slow cook, Stew, Top, Top & Bottom | 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 |
| | | Mode de chauffage | Electrique |
| Connectivity | Oui | Catégorie | Four électrique encastrable |
| Nombre max. Puissance de raccordement totale (W) | 10850 | Poids brut (kg) | 35 |
| Catégorie de vapeur | Pas de vapeur | Poids net (kg) | 34 |
| Utilisation/affichage | CookSmartTouch+ | Accessoires (inclus) | 1 Cake tray grey enamel; 1 Dripping pan grey enamel |
| Volume utile de la chambre de cuisson (L) | 71 | Grilles | 1 acier chromé |
| Type de nettoyage | Emallage SwissClean | Barrières latérales | chromées; Barrières latérales pour faciliter l'insertion |
| Dimension appareil long./larg./haut. (cm) | 594x596x567 | Fiche d'alimentation | Sans connecteur |
| Type de commande | Touch | Inclus dans la livraison | Couverture de sol magnétique, Wood screws |
| Nombre max. Puissance nominale du gril (W) | 2300 | Matériau intérieur | Émail Swiss Clean |
| Nombre max. Puissance nominale du four (W) | 3500 | Nombre d'espaces de cuisson | 1 |

