Four encastrable Compact EURO Steam
Four multifonctionnel Acier inox

EB4PL70KCN





Plus de saveur et de nutrition d’une simple pression
Savourez un poisson tendre, un steak juteux et des légumes plus croquants et riches en saveurs. Le ProfiSteam avec CookSmart Touch+ ajuste automatiquement le bon niveau de vapeur pour réchauffer, cuire, rôtir, cuire à la vapeur ou sous vide. La cuisson vapeur aide à préserver 90% de la vitamine C.

Sur la base de tests externes comparant la teneur en vitamine C du brocoli cru à celle du brocoli cuit à la vapeur. Test réalisé à partir de la détermination de l’acide ascorbique (vitamine C) dans les denrées alimentaires selon la méthode HPLC-UV visible

Caractéristiques du produit



Cuisson vapeur et traditionnelle en un
Et si votre four pouvait faire plus? Ce four traditionnel intègre une fonction vapeur pour une cuisine plus saine. Utilisez-la seule ou associez-la aux modes de cuisson classiques, comme le rôtissage ou le gril, pour des résultats encore plus savoureux.



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



Steamify®, votre allié cuisson vapeur
Avec la fonction Steamify®, préparez facilement des plats savoureux. Indiquez simplement votre température de cuisson habituelle: le four adapte automatiquement les réglages pour une cuisson vapeur parfaite. Découvrez notre expert vapeur, pour une cuisine plus saine et encore



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.



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.

- Package de services Premium ProfiLine
- Contrôle via l'application Electrolux
- Thermomètre à aliments
- SoftClosing
- Réservoir d’eau amovible
- Détecteur d’humidité
- Évaporation de l’eau résiduelle
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Bon pour un livre de cuisine
- Bon pour démonstration Steam

Four encastrable Compact EURO Steam
Four multifonctionnel Acier inox

EB4PL70KCN

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox
Classe d'efficacité énergétique	A++
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	450x560x550
Programmes / fonctions	AirFry plus, Bake cake single, Bake Quiche & Pizza, Bake Ready to bake, Chaleur inférieure, Cuisson du pain, Defrost Bread and bakery, Defrost Fruits and vegetables, Defrost Meat and fish, Séchage, Levage de la pâte, Grill thick, Grill thin, Air chaud, Fonction pizza, Gril à air chaud, Plats surgelés, Maintien au chaud, Air chaud avec humidité, Réchauffer une assiette, Mise en conserve, ProSteam : cuisson à la vapeur, ProSteam : humidité élevée, ProSteam : humidité faible, ProSteam : humidité moyenne, Rafraîchir, Reheat crisp, Reheat moist, Roast Meat medium, Roast Meat well done, Roast Vegetables, Cuisson à basse température, SousVide, Standard Fresh single, Standard Frozen, Vapeur, Steamify, Stew closed, Stew open, Gril, Chaleur supérieure/inférieure
Connectivity	Oui
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3000
Catégorie de vapeur	Profi Steam
Utilisation/affichage	CookSmartTouch+
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	45
Type de nettoyage	Steam
Dimension appareil long./larg./haut. (cm)	455x596x567
Type de commande	Touch
Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	1900
Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3000
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 (EElcavity)	60.8
Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.99
Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.45