

**Profitez de plats plus sains et remplis de saveurs grâce à la vapeur**

Se faire plaisir au quotidien avec des plats sains et savoureux n'a jamais été aussi facile. Par simple pression d'une touche, le four ProfiSteam avec CookSmart Touch sélectionne le bon niveau de vapeur pour réchauffer, cuire, rôtir ou cuire à la vapeur, tout en préservant 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 expérience intuitive unique.

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 plus gourmande.

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.

- Contrôle via l'application Electrolux
- Thermomètre à aliments
- SoftClosing
- Tiroir de remplissage d'eau
- Évaporation de l'eau résiduelle
- Gril rabattable

Caractéristiques techniques

| | | | |
|---|---------------------------|-----------------------------|---|
| Couleur | Noir effet miroir | Catégorie | Four électrique encastrable |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ | Poids brut (kg) | 37 |
| Dimensions de montage (HxLxP, mm) | 375x547x548 | Poids net (kg) | 32.5 |
| Connectivity | Oui | Accessoires (inclus) | 1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2 |
| Catégorie de vapeur | Profi Steam | Grilles | 1 acier chromé |
| Utilisation/affichage | CookSmartTouch | Barrières latérales | avec grille |
| Volume utile de la chambre de cuisson (L) | 43 | Longueur du câble (M) | 2.2 |
| Type de nettoyage | Steam | Fiche d'alimentation | Sans connecteur |
| Dimension appareil long./larg./haut. (cm) | 388x595x569 | Inclus dans la livraison | Bandelettes de test pour la dureté de l'eau |
| Type de commande | Touch | Matériau intérieur | Email |
| Nombre max. Puissance nominale du gril (W) | 1500 | Nombre d'espaces de cuisson | 1 |
| Nombre max. Puissance nominale du four (W) | 2600 | Numéro d'article / PNC | 944 005 224 |
| Température (min. - max.) | 30°C - 230°C | Code EAN | 7333394135311 |
| Eclairage intérieur | 1, lampe halogène en haut | Tension réseau (V) | 400 / 230 |
| Indice d'efficacité énergétique (EElcavity) | 80.8 | Fusible (A) | 2x10 / 1x16 |
| Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle) | 0.99 | Éléments chauffants | Vapeur + air chaud |
| Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle) | 0.59 | Pays d'origine | PL |
| Mode de chauffage | Electrique | | |

