

**CombiSteam donne du goût à la cuisine saine**

CombiSteam vous permet de choisir facilement les niveaux de vapeur pour cuire, rôtir, mijoter, réchauffer ou cuire à la vapeur. Le poisson et la viande sont plus tendres et ont plus de goût. Les légumes restent croquants et la cuisson vapeur permet de conserver jusqu'à 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.

Réchauffez vos plats tout en gardant leurs saveurs et arômes avec la fonction de réchauffage à la vapeur

Réchauffez vos plats en utilisant la fonction de réchauffage à la vapeur. La vapeur cuit les aliments de façon uniforme et en douceur, en gardant les saveurs et arômes comme s'ils venaient d'être préparés. Et grâce aux différentes positions de plaques, vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en

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
- Détecteur d'humidité
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Bon pour un livre de cuisine
- Bon pour démonstration Steam

Caractéristiques techniques			
Couleur	Acier inox	Type de commande	Sélecteur rotatif tactile et de navigation
Classe d'efficacité énergétique	A++	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	1900
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	450x560x550	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3000
Programmes / fonctions	ProSteam : humidité élevée, ProSteam : humidité faible, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson à basse température, Vapeur, Confit, Gril, Chaleur supérieure/inférieure, Chaleur inférieure, Cuisson du pain, Décongélation, Gril, Air chaud humide, Air chaud, Fonction pizza, Gril à air chaud, Plats surgelés, Maintien au chaud, Réchauffer une assiette, ProSteam : cuisson à la vapeur	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 (EEIcavity)	60.8
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.99
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.45
		Puissance de la lampe (watts)	40
		Mode de chauffage	Electrique
Connectivity	Oui	Catégorie	Four électrique encastrable
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3000	Niveau sonore appareil (dB(A))	53
Catégorie de vapeur	CombiSteam	Poids brut (kg)	37
Utilisation/affichage	CookSmartTouch	Poids net (kg)	35.84
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	45	Accessoires (inclus)	2 plaques à gâteaux
Type de nettoyage	Steam	Grilles	1 acier chromé
Dimension appareil long./larg./haut. (cm)	594x596x567	Barrières latérales	Barrières latérales pour faciliter l'insertion;acier inox

