EURO Acier inox

EB4GL70CN





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



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



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

Electrolux

EURO Acier inox

EB4GL70CN

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox
Classe d'efficacité énergétique	A++
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	450x560x550
Programmes / fonctions	Chaleur inférieure, Cuisson du pain, Décongélation, Grill, Air chaud, Fonction pizza, Gril à air chaud, Plats surgelés, Maintien au chaud, Air chaud avec humidité, Réchauffer une assiette, ProSteam : cuisson à la vapeur, ProSteam : humidité élevée, ProSteam : humidité faible, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson à basse température, Vapeur, Confit, Gril, Chaleur supérieure/inférieure
Connectivity	Oui
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3000
Catégorie de vapeur	CombiSteam
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	Sélecteur rotatif tactile et de navigation
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
Puissance de la lampe (watts)	40
Mode de chauffage	Electrique
Catégorie	Four électrique encastrable
Niveau sonore appareil (dB(A))	53
Poids brut (kg)	37
Poids net (kg)	35.84
Accessoires (inclus)	2 plaques à gâteaux
Grilles	1 acier chromé