Four encastrable Compact EURO Steam
Four multifonctionnel Acier inox

EB4GL70KCN





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



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.

- Contrôle via l'application Electrolux
- Thermomètre à aliments
- SoftClosing
- Tiroir de remplissage d'eau
- Évaporation de l'eau résiduelle
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Bon pour démonstration Steam

Four encastrable Compact EURO Steam
Four multifonctionnel Acier inox

EB4GL70KCN

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox
Classe d'efficacité énergétique	A++
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	450x560x550
Programmes / fonctions	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, Réchauffer, Rôtir, Cuisson à basse température, SousVide, Vapeur, Steamify, Confit, Gril, Chaleur supérieure/inférieure, AirFry plus, Chaleur inférieure, Cuisson du pain, Décongélation, Séchage, Levage de la pâte, Gril, Air chaud, Fonction pizza
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)	1188
Eclairage intérieur	1, 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))	52
Poids brut (kg)	35
Poids net (kg)	31.85
Accessoires (inclus)	1 Set punched + unpunched stst pan 1/2, 2 plaques à gâteaux