

**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**Avec AI Taste Assist, optimisez et adaptez vos paramètres à la cuisson vapeur**

Trouvez une recette en ligne, l'IA l'adapte à la cuisson vapeur et votre four se charge du reste. AI Taste Assist optimise les réglages (température, temps, degré de vapeur) en fonction des spécificités de votre four à vapeur, pour des plats plus sains et savoureux, en consommant moins d'énergie.

AI Taste Assist permet d'importer des recettes en italien, français, allemand, anglais, suédois, néerlandais, polonais, tchèque, hongrois, roumain, norvégien et danois. Application Electrolux disponible dans l'App Store et le Play Store.

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 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.

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
- Évaporation de l'eau résiduelle
- Tiroir
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Prise pour plans de cuisson autonomes
- Peut être complété d'un dispositif de défournage

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2300
Classe d'efficacité énergétique	A++	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	762x550x605	Température (min. - max.)	30°C - 230°C
Programmes / fonctions	Bottom, Faire du pain, Décongélation, Dehydrating, Laisser lever la pâte levée, Grill, Heat save fan, air pulsé, Hot air & Bottom, Hot air & Top, Maintien au chaud, Chauffage des assiettes, Proposer, ProSteam: Steam Full, ProSteam: Steam High, ProSteam: Steam Low, ProSteam: Steam Medium, Refresh, Reheating, Roast, Cuisson lente, SousVide, vapeur, Steamify, Stew, Top, Top & Bottom	Eclairage intérieur	2, lampe halogène latérale, lampe halogène en haut
		Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	61.9
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.99
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.52
		Puissance de la lampe (watts)	65
		Mode de chauffage	Electrique
		Catégorie	Four électrique encastrable
		Poids brut (kg)	49.5
		Poids net (kg)	48
		Connectivity	Oui
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	11150	Grilles	2 acier chromé
Catégorie de vapeur	Profi Steam	Barrières latérales	Barrières latérales pour faciliter l'insertion;acier inox
Utilisation/affichage	CookSmartTouch+	Fiche d'alimentation	Sans connecteur
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	70		
Type de nettoyage	Steam		
Dimension appareil long./larg./haut. (cm)	757x548x567		
Type de commande	Touch		

