# Four encastrable SMS Four multifonctionnel Noir effet miroir

**EB7SL7KSP**





**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

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.



**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.



**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
- Réservoir d’eau amovible
- Détecteur d’humidité
- Évaporation de l’eau résiduelle
- Tiroir
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Prise pour plans de cuisson autonomes
- Bon pour un livre de cuisine
- Bon pour démonstration Steam
- Peut être complété d’un dispositif de défournage

Four encastrable SMS Four multifonctionnel Noir effet miroir

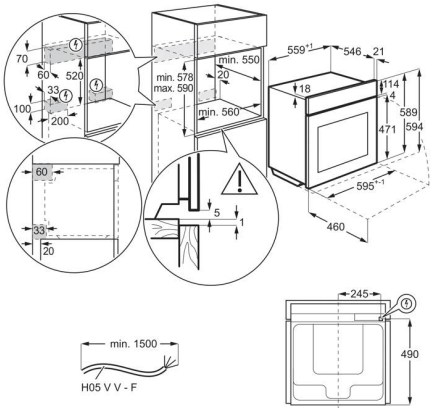
**EB7SL7KSP**

## Caractéristiques techniques

| | |
|---|---|
| Couleur | Noir effet miroir |
| Classe d'efficacité énergétique | A++ |
| Dimensions de montage (HxLxP, mm) | 762x550x605 |
| Programmes / fonctions | Chaleur inférieure, Cuisson du pain, Décongélation, Séchage, Levage de la pâte, Grill, ProSteam : humidité moyenne, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson à basse température, SousVide, Vapeur, Steamify, Confit, Gril, Chaleur supérieure/inférieure, Air chaud, Fonction pizza, Gril à air chaud, Maintien au chaud, Air chaud avec humidité, Réchauffer une assiette, Mise en conserve, ProSteam : cuisson à la vapeur, ProSteam : humidité élevée, ProSteam : humidité faible |
| Connectivity | Oui |
| Nombre max. Puissance de raccordement totale (W) | 11150 |
| Catégorie de vapeur | Profi Steam |
| Utilisation/affichage | CookSmartTouch+ |
| Volume utile de la chambre de cuisson (L) | 70 |
| Type de nettoyage | Steam |

| | |
|---|---|
| Dimension appareil long./larg./haut. (cm) | 757x548x567 |
| Type de commande | Touch |
| Nombre max. Puissance nominale du gril (W) | 2300 |
| Nombre max. Puissance nominale du four (W) | 3800 |
| 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) | 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) | 48 |
| Poids net (kg) | 46.5 |
| Accessoires (inclus) | 1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2 |

PSGBOV180DE0000F




PSGBOV180DE0000G

