Four encastrable SMS Steam Four multifonctionnel Noir effet miroir

EB6SL7KSP





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
- Évaporation de l’eau résiduelle
- 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 Steam Four multifonctionnel Noir effet miroir

EB6SL7KSP

Caractéristiques techniques

Couleur	Noir effet miroir
Classe d'efficacité énergétique	A++
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	600x550x605
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)	10850
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)	594x548x567
Type de commande	Touch
Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2300
Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500
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)	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)	38.5
Poids net (kg)	37.5
Accessoires (inclus)	1 Cake tray grey enamel;1 Dripping pan grey enamel, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2