

**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.

- 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

Caractéristiques techniques			
Couleur	Noir effet miroir		Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)
Classe d'efficacité énergétique	A++		Type de commande
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	762x550x605		Nombre max. Puissance nominale du grill (W)
Programmes / fonctions	Chaleur inférieure, Cuisson du pain, Décongélation, Séchage, Levage de la pâte, Grill, Air chaud humide, Air chaud, Fonction pizza, Gril à air chaud, Maintien au chaud, 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		Nombre max. Puissance nominale du four (W)
			Température (min. - max.)
			Surface de cuisson utilisable (cm2)
			Eclairage intérieur
Connectivity	Oui		Indice d'efficacité énergétique (EElcavity)
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	11150		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)
Catégorie de vapeur	Profi Steam		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)
Utilisation/affichage	CookSmartTouch+		Puissance de la lampe (watts)
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	70		Mode de chauffage
Type de nettoyage	Steam		Catégorie
			Poids brut (kg)
			Poids net (kg)
			Accessoires (inclus)

