

**Four encastrable combiné vapeur. Alliez vapeur et chaleur tournante pour sublimer vos plats**

Le four encastrable SteamCrisp Série 700 combine la cuisson traditionnelle en chaleur tournante et la vapeur pour garantir des résultats optimaux. L'ajout de vapeur pendant la cuisson maintient les aliments moelleux et juteux au cœur, tandis que l'air chaud les rend croustillants et dorés à l'extérieur.

Bénéfices et Caractéristiques**Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp®**

Dîtes Adieu à la cuisson classique et dites Bonjour à SteamCrisp®. Associant vapeur et chaleur traditionnelle pour une cuisson douce empêchant vos plats de sécher. Redécouvrez vos saveurs préférées avec la vapeur

**Pyrolyse : un système autonettoyant pour un éclat permanent**

Gardez votre four encastrable naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.

**Des cuissons parfaites avec la sonde de cuisson.**

Réussissez toujours vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisson prend les commandes, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson quand la température souhaitée est atteinte.

- Four encastrable SteamCrisp® Série 700
- Four SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Nettoyage pyrolyse
- Ecran couleur tactile
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Sonde de cuisson avec accès en façade et 3 niveaux de résultats prédéfinis (saignant, à point, bien cuit)
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W

Cuisine connectée : une assistance de cuisson personnalisée et pratique

Grâce à l'application My Electrolux Kitchen vous pouvez commander votre four à distance, découvrir nos divers partenaires et obtenir une assistance personnalisée. Une façon intuitive d'enrichir votre expérience de cuisine connectée.

Affichage tactile EXCite+ pour une assistance experte

Notre affichage tactile EXCite+ offre une expérience intuitive qui vous procure un plus grand contrôle sur votre four. Faites dérouler les menus de catégories d'aliments, des viandes et poissons aux desserts et mets sucrés. Et profitez de plats parfaitement cuisinés, à chaque fois.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2	PNC	944 032 038
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Code EAN	7332543793464
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09		
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52		
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur	Electrique		
Volume utile cavité (L)	71		
Couleur	Inox anti-trace		
Puissance électrique totale maximum (W)	3500		
Puissance du gril (W)	2300		
Type d'installation	Encastrable		
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn		
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn		
Longueur du câble (m)	1.5		
Livré avec prise	Oui		
Fréquence (Hz)	50		
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550		
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670		
Poids brut/net (kg)	38 / 37		
Fabriqué en	Allemagne		

