

**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.

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.

Profitez de l'affichage LED EXPLore doté de boutons tactiles réactifs

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec l'affichage LED EXPLore et ses boutons tactiles réactifs. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

- Four encastrable Pyrolyse Série 700 SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A+	Longueur du câble (m)	1.6
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Type de porte	profilé métallique, 3 verres
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Fréquence (Hz)	50-60
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Livré avec prise	Oui
Source de chaleur	Electrique	Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Puissance électrique totale maximum (W)	3390	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Puissance du gril (W)	2300	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Nombre de cavités	1	Poids brut/net (kg)	32.2 / 31.2
Volume utile cavité (L)	XXL 72	Pays de fabrication	Italie
Couleur	Inox anti-trace	PNC	949 494 869
Niveau sonore dB(A)**	45	Code EAN	7333394023540
Mode de nettoyage	Pyrolyse		
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 90 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Interface	EXPLore		
Températures réglables	30°C - 300°C		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Nombre de gradins	5		
Fermeture de porte Velvet closing	oui		
Arrêt automatique	oui		
Sonde de cuisson	oui		
Eclairage intérieur	1, halogène		

