

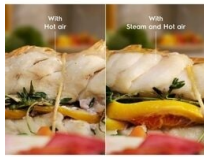


Use steam for tender, crispy cooking

600 SenseCook® Oven with SteamCrisp® helps you achieve exactly what you want to. Combining steam and traditional heat makes meat juicier and fish up to 20% more tender compared to a non-steam oven. Perfect for roasting and baking recipes.

Based on external test comparing tenderness of chicken (up to 4% more) and salmon (up to 20% more) cooked with and without combining steam and hot air.

Bénéfices et Caractéristiques



SteamCrisp® rend la viande croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur

Le four SteamCrisp® combine chaleur traditionnelle et vapeur pour cuire et rôtir. Cette combinaison permet de garder les plats croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur : la viande est plus juteuse et le poisson est jusqu'à 20 % plus tendre que lorsqu'il est cuit dans

Basé sur un test externe comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4 % de plus) et du saumon (jusqu'à 20 % plus) cuits avec et sans combinaison de vapeur et d'air chaud.



La sonde de cuisson vous aide à cuisiner en toute confiance

La sonde de cuisson vous aide à créer de repas délicieux avec précision. Elle mesure en continu la température à cœur de vos aliments et lorsque la température souhaitée est atteinte, le four vous en informe et arrête la cuisson.

Interface EXPlore

L'écran EXPlore vous permet de régler de votre four sans effort. Il vous offre un double affichage: les températures actuelle et cible / la température actuelle et le temps de cuisson restant. Vous pouvez également accéder facilement à de nombreuses fonctions de cuisson, grâce à l'application.



Nettoyage pyrolytique

En utilisant une température élevée, la fonction de nettoyage pyrolytique transforme la graisse et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.

Assistance, inspiration and control – everywhere – with the App

App-controlled functions at your fingertips. The Electrolux app improves your whole cooking experience. Use it to control the oven, get personalised assistance, learn new techniques, and more, no matter where you are.

- Four encastrable Pyrolyse Série 700 SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Grill, Vapeur faible, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Connexion : Wifi
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèche-frite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox anti-trace
Puissance électrique totale four (W)	3390
Puissance du gril (W)	1900
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 90 mn
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	EXPLore
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	oui
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Type de porte	3 verres, profilé métallique

Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50/60
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Poids brut/net (kg)	32.7 / 31.7

