



**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



**Cuisine connectée : une assistance de cuisson personnalisée et pratique**

Grâce à l'application The Electrolux App 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.



**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.



**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.



**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
- Connexion : Wifi
- 1 mode vapeur 25%
- 1 mode vapeur intense grâce à la cocotte.
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- 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
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- 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
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.

**Spécifications techniques**

Classe d'efficacité énergétique*	A+
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	3390
Puissance du gril (W)	2300
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Pure Black
Niveau sonore dB(A)**	45
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 90 mn
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
Interface	EXPLore
Températures réglables	30°C - 300°C
Porte réversible(s)	Oui
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

Type de porte	3 verres, Logo de la marque sur le verre
Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	37 / 33.4
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 494 882
Code EAN	7333394042329

