



Découvrez vos aliments incroyablement tendres avec le four SteamCrisp®. Savourez des

Le four MealAssist 700 avec SteamCrisp® combine la vapeur et la chaleur tournante pulsée pour rehausser les saveurs, rendant la viande plus savoureuse et le poisson jusqu'à 20 % plus tendre par rapport aux fours traditionnels. L'écran tactile CookSmart vous guide étape par étape pour préparer de délicieux repas.

*Test externe comparant la tendresse du poulet (jusqu'à 4 % supérieure) et du saumon (jusqu'à 20 % supérieure) cuits en mode vapeur combiné chaleur tournante par rapport à un mode chaleur tournante seul.

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



CookSmart Touch , l'écran intuitif pour des repas savoureux

Simplifiez votre quotidien et essayez de nouvelles recettes avec assurance. CookSmart Touch vous aide à préparer des repas plus savoureux en consommant moins d'énergie. Ajoutez vos plats préférés du bout des doigts. Connectez-vous à l'application et profitez de cette expérience



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.

Avec IA tasteAssist, optimisez vos paramètres de cuisson

Coller l'URL d'une recette directement dans l'application Electrolux. La fonction IA TasteAssist se chargera pour vous d'analyser et d'optimiser les réglages de la recette (temps, température, degré de vapeur) en fonction des spécificités de votre four, pour des plats savoureux.



Une cuisson assistée

Avec la fonction cuisine assistée, accédez facilement aux meilleurs paramètres pour la préparation de vos plats. Choisissez entre un réglage automatique de la cuisson par le four ou un contrôle manuel des paramètres.



IA TasteAssist est une fonctionnalité de l'application Electrolux permettant d'importer des recettes en italien, français, allemand, anglais, suédois et néerlandais. L'application Electrolux est disponible sur l'App Store et le Play Store.

Finition Matt Black : un design sophistiqué et minimaliste

Le four Matt Black est idéal pour les cuisines élégantes et sophistiquées. Ce design combine des surfaces en verre mat et brillant et présente des bords polis. En plus, sa texture mate est anti-traces, pour moins de nettoyage.



- Four encastrable Pyrolyse Série 700 MealAssist avec SteamCrisp
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Connexion : Wifi
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole + vapeur, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Mijoter, Cuisson de voûte
- Nettoyage Pyrolyse
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 14 programmes cuisson guidés, Ecran tactile 4,3 pouces (9x5), 75 Variety of pre-set cooking programmes 'Assist'
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1 niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Eclairage intérieur 65W
- Accessoires inclus: 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
- Fourni avec 1 kit d'installation
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A++
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale (W)	3390
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Noir mat
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn
Commandes du four	Commande tactile
Interface	SUPEX4
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Arrêt automatique	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Type de porte	Logo de la marque sur le verre
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50/60

Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	33.6 / 32.6
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 494 913
Code EAN	7333394109688

