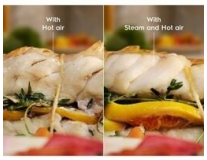
# Four Encastrable Pyrolyse 700 MealAssist avec SteamCrisp

**EOC9P3XT**

**Des viandes succulentes des poisson avec jusqu'à 20% de tendreté en plus, avec SteamCrisp®**
Le four 700 MealAssist avec SteamCrisp® combine la vapeur et la chaleur tournante pulsée pour rehausser les saveurs, rendant la viande plus juteuse et le poisson jusqu'à 20% plus tendre par rapport aux fours sans vapeur.

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

## 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 un four sans vapeur.

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.

**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 intuitive.

**Avec IA tasteAssist, optimisez vos paramètres de cuisson**
Coller  l'url d'une recette directement  dans l'application Electrolux. La fonction IA TasteAssit 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.

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.

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

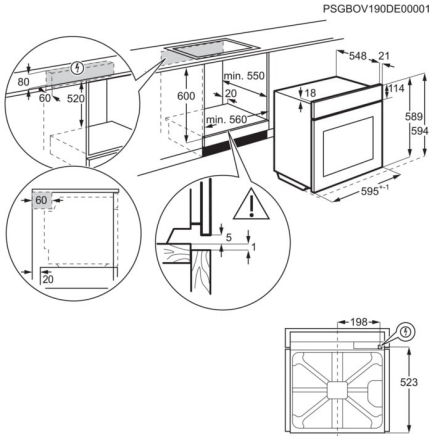
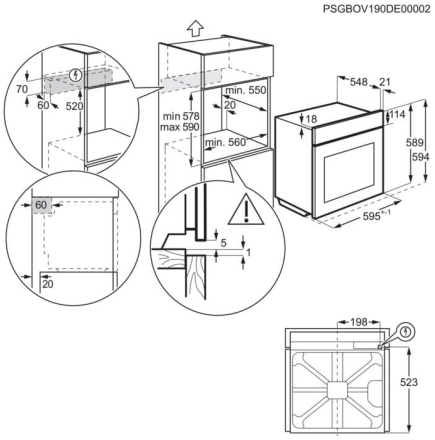
**Finition Matt Black : un design sophistiqué et minimaliste**
Le four Matt Black est idéal pour les cuisines élégantes et sophistiquées. Ce design combine des surfaces en verre mat et brillant et présente des bords polis. En plus, sa texture mate est anti-traces, pour moins de nettoyage.

- 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 tpurnante 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 : Ecran tactile 4,3 pouces (9x5), 75  recettes préprogrammées, 14 programmes cuisson guidés
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique  1niveau  avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Eclairage intérieur 65W
- Accessoires inclus: 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Fourni avec 1 kit d'installation
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.

# Four Encastrable Pyrolyse 700 MealAssist avec SteamCrisp

## EOC9P3XT

### 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 |