



Une cuisson à la vapeur

Le four MealAssist combiné à la technologie SteamPro vous permet d'obtenir des plats sains et savoureux.

Bénéfices et Caractéristiques



Cuisez des repas plus savoureux et conservez jusqu'à 90 %* de leur vitamine C

Le four SteamPro vous aide à créer des plats plus délicieux grâce à la vapeur lorsque vous faites cuire, rôtir, mijoter ou réchauffer. Sélectionnez facilement le bon niveau de vapeur pour préparer des viandes plus juteuses, des poissons plus tendres et des croûtes et légumes plus

*Basé sur des tests externes comparant les niveaux de vitamine C du brocoli cru et du brocoli cuit à la vapeur. Test réalisé sur la base de la détermination de l'acide ascorbique (vitamine C) dans les aliments par méthode HPLC/UV-visible



Préparez facilement des plats savoureux grâce aux conseils de CookSmart Touch

Simplifiez la cuisine au quotidien et testez de nouvelles techniques. CookSmart Touch vous aide à économiser de l'énergie grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle*. Accédez à toutes vos recettes d'un simple geste et ajoutez des fonctions au fil du temps grâce aux mises à

*Économies d'énergie par rapport aux fours précédents sans CookSmart Touch. **Les mises à jour à distance nécessitent l'application Electrolux, un compte, l'enregistrement du four et une connexion Wi-Fi.



Avec IA TasteAssist, optimisez vos paramètres de cuisson

Collez 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.

IA TasteAssist est une fonctionnalité de l'application Electrolux permettant d'importer des recettes en italien, français, allemand, anglais, suédois et néerlandais. Les langues ajoutées courant 2025 sont le polonais, le tchèque, le hongrois, le roumain et le danois. L'application



Paramétrage automatique, résultats uniformes avec la cuisson assistée

Accédez de manière intuitive aux meilleurs réglages pour préparer de nombreux plats, grâce à la fonction de cuisson assistée. Pour plus de flexibilité, vous pouvez également modifier vous-même la durée et la température de cuisson, selon vos préférences.



Nettoyage simplifié des résidus

L'écran vous avertit lorsqu'il est temps de nettoyer votre four, et grâce au programme spécial de nettoyage à la vapeur, l'élimination des résidus et de la saleté est plus simple que jamais.

- Four encastrable Vapeur Série 800 MealAssist avec SteamPro
- Chaleur tournante pulsée/Vapeur
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Fonctions de cuisson : Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, AirFry+, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte + cuisson de sole, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère
- Nettoyage Vapeur
- Affichage LCD blanc
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Fonctionnalités : 139 recettes préprogrammées, 17 programmes cuisson guidés, 20 Favorites, 6 programmes de nettoyage (nettoyage vapeur, vapeur +, détartrage, séchage, rinçage, vidange du réservoir), Ecran tactile 4,3 pouces (9x5), Préchauffage (aucun, eco, rapide)
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 230°C
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite

Spécifications techniques			
Couleur	Noir brillant	Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Commandes du four	Commande tactile
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Puissance du gril (W)	2300
Fonctions de cuisson	Rafrâchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, AirFry+, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole + cuisson de voûte + cuisson de sole, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère	Puissance du four (W)	3500
		Températures réglables	30°C - 230°C
		Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
		Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut
		Indice efficacité énergétique (EEI)	61.9
		Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
		Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
		Éclairage (W)	65
		Source de chaleur	Electrique
		Type de l'appareil	Four électrique
Connectivité	Oui	Poids appareil brut (Kg)	37
Puissance électrique totale (W)	3500	Poids appareil net (Kg)	36
Four vapeur	SteamPro	Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
Interface	Ecran 4 pouces	Nombre de grille(s):	1 grille
Volume utile cavité (L)	70	Rails/gradins du four	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Mode de nettoyage	Vapeur	Longueur du câble (m)	1.5
		Livré avec prise	Oui

