

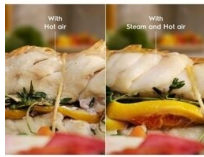


Des viandes succulentes des poisson avec jusqu'à 20% de tendreté en plus, avec SteamCrisp®

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



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.

*Energy saving compared to previous ovens without CookSmart Touch. **Over-the-air updates require the Electrolux app, an account, oven registration and Wi-Fi connection.



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.



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.

- Four encastrable Pyrolyse Série 700 MealAssist avec SteamCrisp
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Vapeur faible, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, AirFry plus, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole + vapeur
- Nettoyage Pyrolyse
- Connexion : Wifi
- 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), Préchauffage (aucun, eco, rapide), 20 Favorites, 75 recettes préprogrammées
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 plateau AirFry, 1 lèche-frite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 65W

Spécifications techniques

| | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|
| Couleur | Pure black | Commandes du four | Commande tactile |
| Classe d'efficacité énergétique* | A++ | Températures réglables | 30°C - 300°C |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): | 590x560x550 | Surface cuisson plus large support (cm²) | 1424 |
| Fonctions de cuisson | Vapeur faible, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, AirFry plus, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole + vapeur | Eclairage intérieur | 1, paroi arrière |
| | | Indice efficacité énergétique (EEI) | 61.2 |
| | | Conso classe énergétique CN (kWh): | 0.93 |
| | | Conso classe énergétique MF (kWh): | 0.52 |
| | | Éclairage (W) | 65 |
| | | Source de chaleur | Electrique |
| | | Type de l'appareil | Four électrique |
| | | Poids appareil brut (Kg) | 33.9 |
| | | Poids appareil net (Kg) | 32.9 |
| | | Type de plats | 1 plateau AirFry, 1 lèche-frite |
| Connectivité | Oui | Nombre de grille(s): | 1 grille |
| Puissance électrique totale (W) | 3390 | Rails/gradins du four | Side grids Easy entry |
| Four vapeur | SteamCrisp | Longueur du câble (m) | 1.5 |
| Interface | SUPEX4 | Livré avec prise | Oui |
| Volume utile cavité (L) | XXL 72 | Accessoires inclus | Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus) |
| Mode de nettoyage | Pyrolyse | Cavité | Email gris |
| Dimensions HxLxP (mm) | 594x594x569 | | |

