



Prova una tenerezza straordinaria con il forno SteamCrisp®: goditi la carne succulenta e a

Il forno Meal Assist 7000 con SteamCrisp® combina vapore e calore tradizionale, esaltando sapore e valore nutrizionale. SteamCrisp® rende la carne più succosa e il pesce è fino al 20% più tenero rispetto a un forno senza vapore. E il display ti guida verso risultati impeccabili.

Basato su test esterni che confrontano la tenerezza del pollo (fino al 4% in più) e del salmone (fino al 20% altro) cucinato con e senza combinazione di vapore e aria calda.

Product Benefits & Features



SteamCrisp®: mantiene i piatti croccanti fuori e succosi dentro

Il forno multifunzione SteamCrisp® combina calore e vapore per cuocere, arrostiti e riscaldare. Questa combinazione mantiene i piatti croccanti all'esterno e succosi all'interno: la carne è più succosa e il pesce è fino al 20% più tenero rispetto a un forno senza vapore.

Basato su test esterni che confrontano la tenerezza del pollo (fino al 4% in più) e del salmone (fino al 20% altro) cucinato con e senza combinazione di vapore e aria calda.



Sensore alimenti: per un controllo preciso della temperatura

Il sensore alimenti consente di monitorare con precisione la cottura, per ottenere risultati perfetti indipendentemente dalla ricetta. Il forno segnala quando il cibo ha raggiunto la giusta temperatura.



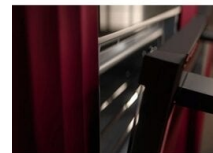
Prendi il controllo della tua cucina con EXCite

EXCite è il reattivo display TFT touch-screen che offre un accesso intuitivo alle diverse funzionalità del tuo forno. Ti fornisce informazioni mentre cucini, assicurandoti di avere il pieno controllo sulle tue ricette.



Pulizia pirolitica. Un sistema di autopulizia con meno sforzo.

Grazie alle alte temperature, la funzione di pulizia per pirolisi trasforma in cenere i residui di grasso e di cibo, che possono essere facilmente eliminati con un panno umido.



Porta a chiusura e apertura rallentata. Sempre scorrevole e silenzioso

Il sistema di chiusura e apertura rallentata della porta garantisce scorrevolezza e silenziosità, un tocco agevole e una sensazione ottimale.

- Forno a vapore
- Regolazione e controllo elettronico della temperatura da 30 a 300°C
- Display LCD multifunzione e multilingue (25)
- Memory function (20 ricette personalizzabili)
- Sistema di ventilazione ThermiC° Air
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambino (blocco accensione)
- Sicurezza blocco tasti
- Funzione pulizia
- 3 programmi di pirolisi (leggera, normale e intensiva)
- Cavità interna con smalto Easy to Clean
- Grill e resistenza superiore reclinabili
- Porta removibile e vetri interni estraibili
- Porta removibile
- 1 leccarda smaltata, 1 teglia dolci, 1 griglia
- Chiusura SoftMotion™
- Classe di efficienza energetica A+
- Estetica nera

Product Specification			
Colore	nero	Superficie di cottura più grande (cm²)	1424
Classe di efficienza energetica	A+	Illuminazione	Luce singola
Dimensioni da incasso HxLxP(mm)	590x560x550	Indice di efficienza energetica	81.2
Funzioni cottura	Marmellate e conserve, De-idratamento, Riscaldamento piatti, Scongelamento, Gratinato, Cottura ventilata delicata, Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Griglia, Doppio grill ventilato, Cottura ventilata umida, Cibi congelati, Cottura tradizionale, Cottura finale, Lievitazione pasta, Rigenera a vapore, Cottura pizza, Pane, Cottura a vapore 25%	Consumo energetico standard (kWh)	0.93
		Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.69
		Potenza lampada	40
		Energia	Elettrica
		Tipologia prodotto	Forno elettrico Built-In
Connettività	Connettività Wi-Fi	Rumorosità	45
Potenza massima assorbita (W)	2990	Peso lordo (kg)	33.6
Categoria di vapore	SteamCrisp	Peso netto (kg)	32.6
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXCite con display TFT Full Touch	Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda
Volume utile vano forno (lt)	72	Griglie incluse	1 griglia
Pulizia	Pirolitico	Tipologia di guide	Guide laterali Easy entry
Dimensioni HxLxP (mm)	594x596x569	Lunghezza cavo (m)	1.5
Tipologia Manopole Forno	Comandi Touch	Tipo di presa	Schuko
Potenza massima Grill (W)	2300	Temperatura massima della porta	30
Max power oven, W	3390	Fittings inclusi	Viti per legno, TR1LV
Temperatura massima (°C)	300	Materiale della cavità	Grigio Enamel
		Numero di cavità	1
		PNC (Product Number Code)	949 494 904
		Codice ean	7333394056944
		Tensione (V)	220-240

