



Scopri una tenerezza incredibile con il forno SteamCrisp®: gusta una carne succulenta e

Il forno MealAssist 700 con SteamCrisp® combina vapore e calore tradizionale per più sapore e nutrimento nella tua cucina. SteamCrisp® rende la carne più succosa e il pesce fino al 20% più tenero rispetto a un forno senza vapore. E il display ti guida per risultati impeccabili

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

Forno a vapore Serie 7000 MealAssist con SteamCrisp, pulizia pirolitica, Display CookSmart Touch

Product Benefits & Features

SteamCrisp®: mantiene i piatti croccanti fuori e succosi dentro

Il forno multifunzione SteamCrisp® combina calore e vapore per cuocere, arrostito 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.

CookSmart Touch. Cucina intelligente a portata di mano

Ricevi consigli di cottura e seleziona le funzioni del forno dal display CookSmart Touch con navigazione a scorrimento. Con i consigli sul risparmio energetico, cucinerai in modo più efficiente. Puoi salvare sull'app i piatti e i metodi preferiti e inviarli al forno semplicemente



Trasforma le tue ricette con il vapore grazie all'intelligenza artificiale

Al TasteAssist trasforma le ricette tradizionali con il vapore. Basta inviare una ricetta che trovate sul web al forno tramite la nostra app e lasciare che l'intelligenza artificiale ottimizzi tempi, temperature e funzioni, aiutandoti a creare piatti più nutrienti e deliziosi con



Al TasteAssist è una funzionalità dell'app AEG che può importare tutte le ricette che trovate online sui vostri siti di riferimento preferiti. L'AEG è disponibile su App Store e Play Store.

Cottura guidata. Un aiuto in più per cucinare

Con il suo display ingrandito, la funzione di cottura guidata consente di accedere in modo intuitivo a un'ampia gamma di piatti in cui il forno si regola automaticamente. Oppure l'ora e la temperatura possono essere completamente controllate dall'utente.



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.



- Forno a vapore
- Regolazione e controllo elettronico della temperatura da 30 a 300°C
- Memory function (20 ricette personalizzabili)
- Sistema di ventilazione ThermiC° Air
- Sistema OptiFlex™ (5 livelli di posizionamento teglie)
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambino (blocco accensione)
- 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
- Guide EasyEntry
- 1 leccarda smaltata, 1 teglia dolci, 1 griglia
- Luce interna
- Luce interna FloodLight™
- Chiusura SoftMotion™
- Classe di efficienza energetica A++
- Estetica nera

Product Specification

Colore	nero	Superficie di cottura più grande (cm ²)	1424
Classe di efficienza energetica	A++	Illuminazione	Luce singola, posteriore e laterale alogena
Dimensioni da incasso HxLxP (mm)	590x560x550	Indice di efficienza energetica	61.2
Funzioni cottura	Cottura finale, Pane, Scongelo, De-idratazione, Lievitazione pasta, Griglia, Ventola mantieni calore, Aria calda, Hot air bottom & steam, Aria calda & dall'alto, Alto e basso, Cottura a vapore 25%, Scaldavivande, Riscaldamento piatti, Marmellate e conserve, Rinfresca, Riscaldamento, Arrosto, Cottura ventilata delicata, Stufato, Alto	Consumo energetico standard (kWh)	0.93
		Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.52
		Potenza lampada	65
		Energia	Elettrica
		Tipologia prodotto	Forno elettrico Built-In
		Rumorosità	48
		Peso lordo (kg)	33.5
		Peso netto (kg)	32.5
		Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda
		Griglie incluse	1 griglia
Connettività	Connettività Wi-Fi	Tipologia di guide	Guide Laterali EasyEntry
Potenza massima assorbita (W)	3380	Lunghezza cavo (m)	1.5
Categoria di vapore	SteamCrisp	Tipo di presa	Schuko
Tipologia di timer	SUPEX4	Temperatura massima della porta	30
Volume utile vano forno (lt)	72	Fittings inclusi	TR1LV
Pulizia	Pirolitico	Materiale della cavità	Grigio Enamel
Dimensioni HxLxP (mm)	594x596x569	Numero di cavità	1
Tipologia Manopole Forno	Comandi Touch	PNC (Product Number Code)	949 494 906
Potenza massima Grill (W)	2300	Codice ean	7333394076409
Max power oven, W	3500	Tensione (V)	220-240
Temperatura massima (°C)	300		

