





Cuoci a vapore per piatti più sani e gustosi

Forno MealAssist 800 con SteamPro: cibi più sani e gustosi con il semplice tocco di un pulsante.

Product Benefits & Features



Cucina piatti più gustosi e conserva fino al 90% della vitamina C

Crea piatti più deliziosi con il vapore quando cuoci, arrostisci, stufi o riscaldi. Seleziona facilmente il giusto livello di vapore per gustare carni più succose e saporite, pesce più tenero e croste e verdure più croccanti.

Sulla base di test esterni che confrontano i livelli di vitamina C dei broccoli crudi con quelli dei broccoli cotti al vapore. Test eseguito sulla base della determinazione dell'acido ascorbico (vitamina C) negli alimenti

Guida intuitiva con il Display CookSmart Touch

Con il display CookSmart, cucinare e imparare nuove ricette diventa più semplice e divertente. Il forno ottimizza la cottura per risultati perfetti con meno consumi energetici, mentre l'app ti permette di salvare e inviare le tue ricette preferite direttamente al forno.



inglese, svedese e olandese. Nel corso del 2025, il supporto verrà esteso a polacco, ceco, ungherese, rumeno, norvegese e danese. L'app Electrolux è disponibile su App Store e Play Store.



vapore, con Al TasteAssist Sfrutta l'intelligenza artificiale per trasformare le solite ricette in piatti sani e gustosi. Al TasteAssist ottimizza temperatura, tempo e vapore, riducendo i consumi energetici e migliorando il risultato finale.

Al TasteAssist è una funzione dell'app Electrolux in grado di importare ricette in italiano, francese, tedesco



Cottura guidata: impostazioni automatiche, risultati perfetti

Trova facilmente le impostazioni ideali per ogni piatto con la Cottura guidata. Lascia che il forno si regoli automaticamente, oppure personalizza tempo e temperatura in base alle tue preferenze.



Pulizia a vapore: rimozione di macchie e sporco senza sforzo

Il display ti avverte quando il forno deve essere pulito e, grazie allo speciale programma di pulizia a vapore, la rimozione di macchie e sporco sarà facile e veloce.

- InfiSpace® vano cottura e teglia XL
- Teglia InfiSpace™ 25% più grande
- Luce alogena
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- · Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Doppia luce alogena
- Guide telescopiche
- Funzione sicurezza bambino
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica A++
- Funzioni di cottura del forno:Cottura finale, Pane, Scongelamento, Deidratamento, Lievitazione impasto, Griglia, Ventola mantieni calore, Aria calda, Aria calda & dal basso, Aria calda & dall'alto, Alto e basso, Scaldavivande, Scaldapiatti, Marmellata e conserve, ProSteam: Vapore piena potenza, ProSteam: Vapore alto, ProSteam: Vapore basso, Rinfresca, Riscaldamento, Arrosto, Cottura ventilata delicata, Cottura a vapore, Steamify, Stufato, Alto
- Chiusura porta VelvetClosing®



EOB9S3XH

Product Specification		
Colore estetica	Pure black	Ind
Classe energetica	A++	Co
Dimensioni incasso in mm	590x560x550	Co
Funzioni cottura	Cottura finale, Pane, Scongelamento, De-idratamento, Lievitazione impasto, Griglia, Ventola mantieni calore, Aria calda, Aria calda & dal basso, Aria calda & dall'alto, Alto e basso, Scaldavivande, Scaldapiatti, Marmellata e conserve, ProSteam: Vapore piena potenza, ProSteam: Vapore alto, ProSteam: Vapore basso, Rinfresca, Riscaldamento, Arrosto, Cottura ventilata delicata, Cottura a vapore, Steamify, Stufato, Alto	for Po Tip Ca Pe
Connettività	Connessione Wi-Fi	
Carico elettrico totale (Watt)	3500	
Categoria di vapore	SteamBoost	
Tipologia di timer	SUPEX4	
Volume utile vano forno (It)	70	
Pulizia	Steam Cleaning	
Dimensioni AxLxP (mm)	594x595x567	
Tipologia Manopole Forno	Comandi Touch	
Illuminazione	Doppia luce, alogena laterale, superiore alogena	

Indice di efficienza energetica	61.9
Consumo energetico standard (kWh)	1.09
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.52
Potenza lampada	65
Tipo di forno	Elettrico
Categoria	Forno elettrico Built-In
Peso lordo (kg)	36.5



