



Plus savoureux et plus sain grâce à la vapeur

Le four MealAssist 8000 avec SteamPro améliore la saveur et la qualité de vos plats en conservant jusqu'à 90 % de la vitamine C grâce à la vapeur. En plus, son interface CookSmart Touch vous guide pas à pas pour préparer les plats du quotidien mais aussi les plus ambitieux.

Bénéfices et Caractéristiques



La cuisson à la vapeur conserve jusqu'à 90 % de la vitamine C.

SteamPro avec sous-vide vous permet de cuire, rôtir, mijoter, réchauffer et cuire à la vapeur à une température parfaitement maîtrisée. La fonction Steamify ajoute la bonne quantité de vapeur, donnant à vos aliments préférés un aspect croustillant, avec jusqu'à 90 % de vitamine C

Basé sur des tests externes comparant la teneur en vitamine C du brocoli cru à celle du brocoli cuit à la vapeur. Test effectué sur la base de la détermination de l'acide ascorbique (vitamine C) dans les denrées alimentaires par la méthode HPLC/UV-visible



Interface CookSmart Touch. La cuisine intelligente à portée de main

CookSmart Touch vous permet d'enregistrer vos plats favoris, recevoir des conseils de cuisson et sélectionner les fonctions du four. Il vous donne des conseils pour économiser de l'énergie et cuisiner plus efficacement. Enregistrez vos recettes/réglages préférés sur l'appli et



Laissez l'IA transformer vos recettes avec vapeur

AI TasteAssist transforme les recettes traditionnelles avec de la vapeur. Envoyez une recette d'un site web à votre four via notre application. L'IA optimisera le temps, la température et la fonction de cuisson, et obtenez des plats plus nutritifs et délicieux, tout en utilisant

L'IA TasteAssist de l'application AEG importe des recettes en italien, français, allemand, anglais, suédois, néerlandais. De nouvelles langues seront ajoutées en 2025 : le polonais, le tchèque, le hongrois, le roumain, le norvégien et le danois. L'AEG est disponible sur l'App Store et le Play Store.



Assistance à la cuisson

La fonction AssistedCooking vous donne un accès intuitif à une large gamme de plats pour lesquels le four s'ajuste automatiquement. Vous pouvez également contrôler l'heure et la température.



Nettoyage vapeur

Le nettoyage vapeur vous avertit lorsqu'il est temps de nettoyer. A la fin du cycle, il suffit de retirer facilement la saleté avec un chiffon humide. Le nettoyage vapeur utilise jusqu'à 95 % d'énergie en moins que le nettoyage par pyrolyse.

- Four encastrable Vapeur Série 8000 MealAssist avec SteamPro
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Connexion : Wifi
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonction de cuisson sous vide
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Vapeur moyenne, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte
- Nettoyage Vapeur
- Commandes sensibles
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Fonctionnalités : Ecran tactile 4,3 pouces (9x5), 135 recettes préprogrammées, 12 programmes cuisson guidés, 5 programmes de nettoyage (vapeur, vapeur+, détartrage, séchage, rinçage)
- Sonde de cuisson intégrée
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique pour four vapeur 1 niveau avec extension complète TR1LFSTV (inclus)
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite

Spécifications techniques

Couleur	Noir mat	Puissance du gril (W)	2300
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Max power oven, W	3500
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Températures réglables	30°C - 230°C
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Vapeur moyenne, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte	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):	0.99
		Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
		Éclairage (W)	65
		Source de chaleur	Electrique
		Type de l'appareil	Four électrique
		Niveau sonore dB(A)**	53
		Poids appareil brut (Kg)	44.3
Connectivité	Oui	Poids appareil net (Kg)	38.5
Puissance électrique totale (W)	3500	Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
Four vapeur	SteamPro	Nombre de grille(s):	1 grille
Interface	SUPEX4	Runners - Top Oven	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Volume utile cavité (L)	70	Longueur du câble (m)	1.5
Mode de nettoyage	Vapeur		
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567		
Commandes du four	Commande tactile		

