



Dégustez des aliments incroyablement tendres avec le four SteamCrisp®.

Le four MealAssist 7000 avec SteamCrisp® combine vapeur et chaleur traditionnelle pour rehausser les saveurs, et son écran facile à utiliser vous guide pour obtenir des résultats parfaits. SteamCrisp® rend la viande plus juteuse et le poisson jusqu'à 20 % plus tendre qu'un four sans vapeur.

Basé sur un test externe comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4 % de plus) et du saumon (jusqu'à 20 % de plus) cuits avec et sans combinaison de vapeur et de chaleur tournante.

Bénéfices et Caractéristiques



Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp®

Le four multifonction SteamCrisp® combine vapeur et chaleur tournante pulsée pour cuire, rôtir et réchauffer. Cette association permet de garder les plats croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.



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

Basé sur un test externe comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4 % de plus) et du saumon (jusqu'à 20 % de plus) cuits avec et sans combinaison vapeur et chaleur tournante.



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



Cuisson Assistée

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.

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.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.

- Four encastrable Pyrolyse Série 7000 MealAssist avec SteamCrisp
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Connexion : Wifi
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Chaleur tpurnante pulsée + cuisson de sole + vapeur, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes sensibles
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 14 programmes cuisson guidés, 20 Favorites, 75 recettes préprogrammées, Ecran tactile 4,3 pouces (9x5)
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TRILV (inclus), Wood screws
- Eclairage intérieur 65W
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite

Spécifications techniques

Couleur	Noir
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson du pain, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Gril, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Chaleur tpurnante pulsée + cuisson de sole + vapeur, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle
Connectivité	Oui
Puissance électrique totale (W)	3390
Four vapeur	SteamCrisp
Interface	SUPEX4
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Commandes du four	Commande tactile
Puissance du gril (W)	2300

Max power oven, W	3390
Températures réglables	30°C - 300°C
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
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
Niveau sonore dB(A)**	48
Poids appareil brut (Kg)	33.9
Poids appareil net (Kg)	32.9
Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
Nombre de grille(s):	1 grille
Rails/gradins du four	Side grids Easy entry
Longueur du câble (m)	1.5

