



Cuisson à basse température avec vapeur : préserve nutriments, économise 20% énergie.

Le four 8000 MealAssist 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.

Test réalisé en externe sur des brocolis et du saumon montrant la conservation des nutriments après une cuisson vapeur à basse température.

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



Fonctions et Plats. Réglages automatiques et conseils étape par étape

Les fonctions de cuisson assistée proposent les meilleurs réglages et options automatiques (rôtissage, réchauffage, lever la pâte) pour des résultats exceptionnels. La fonction Plats vous guide étape par étape pour préparer viandes, pâtisseries, plats à base de plantes, poissons ou légumes.

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 with SteamPro
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Fonctions de cuisson : Cuisson de voûte, Cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée, Cuisson traditionnelle, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson traditionnelle, Steamify, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Heat save fan, Steam (manual), Réchauffer (manuel), Grill, Levée de pâte / pain, Refresh, Décongélation, Mijoter, Rôtir, Cuisson basse température, Preserve (manual), Chauffe-plats, Maintien au chaud, Déshydratation
- Nettoyage Vapeur
- Commandes sensibles
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Nombre de recettes préprogrammées : 119
- Sonde de cuisson intégrée
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LFSTV, TR3LFSTV.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.9
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	70
Couleur	Noir
Puissance électrique totale four (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Commandes du four	Touches sensibles
Interface	SUPEX4
Températures réglables	30°C - 230°C
Charnière de porte	Oui, Soft Opening
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	oui
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50

Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	673x635x685
Poids brut/net (kg)	40 / 39
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	944 035 129
Code EAN	7333394110813

