



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

Il n'a jamais été aussi simple de s'offrir chaque jour des aliments plus savoureux et plus sains. En un simple click, le four 800 MealAssist avec SteamPro choisit le bon niveau de vapeur pour réchauffer, cuire, rôtir ou cuire à la vapeur – tout en préservant 90 % de la vitamine C.

Basé sur des tests externes comparant les niveaux de vitamine C du brocoli cru aux niveaux de vitamine C du brocoli cuit à la vapeur. Test réalisé sur la base de la détermination de l'acide ascorbique (vitamine C) dans les aliments par méthode HPLC/UV-visible.

Bénéfices et Caractéristiques

SteamPro avec sous vide rend les aliments sains et savoureux

SteamPro avec sous vide vous permet de choisir facilement les niveaux de vapeur pour cuire, rôtir, mijoter, réchauffer, cuire à la vapeur ou sous vide. Le poisson et la viande ont plus de tendreté et de goût. Les légumes restent croustillants, tout en conservant jusqu'à 90 % de



Basé sur des tests externes comparant les niveaux de vitamine C du brocoli cru aux niveaux de vitamine C du brocoli cuit à la vapeur. Test réalisé sur la base de la détermination de l'acide ascorbique (vitamine C) dans les aliments par méthode HPLC/UV-visible

CookSmart Touch, l'écran intuitif pour des repas savoureux

Simplifiez votre quotidien et essayez de nouvelles recettes avec assurance. CookSmart Touch vous aide à préparer des repas plus savoureux en consommant moins d'énergie. Ajoutez vos plats préférés du bout des doigts. Connectez-vous à l'application et profitez de cette expérience



Avec IA tasteAssist, optimisez vos paramètres de cuisson

Coller l'URL d'une recette directement dans l'application Electrolux. La fonction IA TasteAssist se chargera pour vous d'analyser et d'optimiser les réglages de la recette (temps, température, degré de vapeur) en fonction des spécificités de votre four, pour des plats savoureux.



Une cuisson assistée

Avec la fonction cuisine assistée, accédez facilement aux meilleurs paramètres pour la préparation de vos plats. Choisissez entre un réglage automatique de la cuisson par le four ou un contrôle manuel des paramètres.



IA TasteAssist est une fonctionnalité de l'application Electrolux permettant d'importer des recettes en italien, français, allemand, anglais, suédois et néerlandais. L'application Electrolux est disponible sur l'App Store et le Play Store.

Nettoyage vapeur

Le nettoyage vapeur vous avertit lorsqu'il est temps de nettoyer votre four. Ajoutez du détergent et nettoyez à la vapeur pour éliminer facilement la saleté avec un chiffon humide. Le processus prend entre 30 et 75 min, et utilise jusqu'à 95 % d'énergie en moins que le nettoyage



- Four encastrable Vapeur Série 800 MealAssist avec SteamPro
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Connexion : Wifi
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- 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, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Vapeur moyenne, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Vapeur
- Nettoyage Vapeur
- 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
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique pour four vapeur 1 niveau avec extension complète TR1LFSTV (inclus)
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèchefrite, 1 plaque de cuisson
- Fourni avec 1 kit d'installation

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A++
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.9
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.99
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale (W)	3500
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	70
Couleur	Pure black
Mode de nettoyage	Vapeur
Commandes du four	Commande tactile
Interface	SUPLEX4
Températures réglables	30°C - 230°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Arrêt automatique	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut
Type de porte	Logo de la marque sur le verre
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567

Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	39 / 38
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	944 032 164
Code EAN	7333394110318

