



La cuisson à basse température avec vapeur permet de préserver les nutriments et de

Steak saignant, légumes cuits à la vapeur ou poisson ? Quelle que soit la recette, le four ProAssist 9000, avec SteamPro, fournit des résultats parfaits, d'une simple pression de touche. La cuisson vapeur régénère les restes et préserve 90 % de la vitamine C, tout en consommant moins d'énergie.

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

9000 ProAssist avec SteamPro Sous-Vide / 60 cm / CookSmart Touch+ 7.8" / Fonction Steamify® / Régénérateur / Sonde thermique / Plaque de cuisson Easy2Clean / TR1LFSTV / Wifi / MattBlack

Avantages et spécifications

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



SteamPro avec fonction sous-vide vous permet de cuire, rôtir, mijoter, réchauffer et cuire à la vapeur, à une température contrôlée avec précision. Steamify® ajoute la bonne quantité de vapeur, rendant vos aliments croustillants et savoureux, tout en conservant jusqu'à 90 % de la

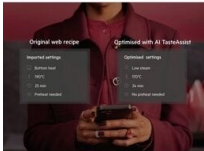
Basé sur des tests externes comparant la teneur en vitamine C du brocoli cru à celle du brocoli cuit à la vapeur. Test effectué sur la base de la détermination de l'acide ascorbique (vitamine C) dans les denrées alimentaires par la méthode HPLC/UV-visible

Améliorez votre expérience et vos résultats de cuisson avec CookSmart Touch+



CookSmart Touch+ est une interface qui améliore votre expérience de la cuisine et vous guide vers des résultats parfaits tout en vous aidant à économiser de l'énergie. Vos plats et modes de cuisson préférés peuvent être enregistrés dans l'application et envoyés au four par simple

Laissez l'IA transformer vos recettes grâce à la vapeur



L'IA TasteAssist transforme les recettes traditionnelles grâce à la vapeur. Envoyez une recette Internet à votre four via votre application et laissez l'IA optimiser temps, température et fonction, vous aidant ainsi à créer des plats plus nutritifs et délicieux avec moins

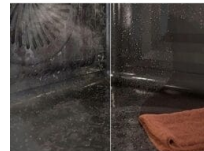
L'IA TasteAssist de l'application AEG importe des recettes en italien, français, allemand, anglais, suédois, néerlandais. De nouvelles langues seront ajoutées en 2025 : le polonais, le tchèque, le hongrois, le roumain, le norvégien et le danois. L'AEG est disponible sur l'App Store et le Play Store.

Fonctions et plats. Réglages automatiques et guide pas à pas



Les fonctions de cuisson assistée proposent les meilleurs réglages et options automatiques telles que le rôtissage, le réchauffage et la levée de pâte/pain. La fonction Plats Assistés offre des conseils étape par étape pour préparer viandes, pâtisseries, plats à base de plantes,

Nettoyage vapeur. Pour un nettoyage du four sans effort



La fonction nettoyage vapeur vous avertit lorsqu'il est temps de nettoyer votre four. Retirez facilement la saleté avec un chiffon humide. Utiliser la vapeur vous permet d'économiser jusqu'à 95 % d'énergie, par rapport au nettoyage par pyrolyse.

- MaxiKlasse™ - Grande cavité (70 litres)
- SteamPro : four multifonction à air pulsé avec fonctions vapeur intégrées
- Fonction Steamify® : adaptation automatique des paramètres de cuisson vapeur
- SoftMotion™ - fermeture de porte en douceur
- Commandes tactiles
- CookSmart Touch+, écran Touch-swipe 7.8"
- Connectivité: contrôlez votre four via votre smartphone ou votre tablette
- Nombre de fonctions de four : 29
- Recettes intégrées
- Programmes Sous-Vide pour une cuisine digne des restaurants
- Réservoir d'eau amovible, capacité 0,95 L
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Fonction nettoyage vapeur
- Porte du four IsoFront® Plus avec structure résistante à la chaleur
- Capacité du four: 70 litres
- Sécurité enfants électronique
- Set de plats vapeur inclus
- Guide télescopique Snapper kit, Glissière télescopique TR1LFSTV inclus
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie

Caractéristiques techniques

Couleur	Noir mat	Volume du four (L)	70
Classe d'efficacité énergétique	A++	Nettoyage	Vapeur
Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550	Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Fonctions de cuisson	AirFry plus, Chaleur de sole, Pain, Décongélation, Déshydrater, Levée de pâte/pain, Grill, Cuisiner en économisant l'énergie, Air pulsé, Air pulsé & chaleur de sole, Air pulsé & chaleur de voûte, Hot air & Top & Bottom, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, ProSteam: 100% vapeur, ProSteam: vapeur intense, ProSteam: humidité faible, ProSteam: humidité élevée, Rafraîchir, Réchauffer, Rôti, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Vapeur, Steamify®, Mijoter, Chaleur de voûte, Chaleur de voûte / de sole	Commandes du four	Touch
		Puissance du gril (W)	2300
		Valeur de raccordement (W)	3500
		Températures réglables	30°C - 230°C
		Plaque de cuisson (cm²)	1424
		Eclairage intérieur	paroi latérale, halogène, voûte, halogène
		Indice d'efficacité énergétique	61.9
		Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.99
		Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.52
		Éclairage (W)	65
Connectivité	Oui	Energie Four	Electrique
Valeur de raccordement (W)	3500	Type de produit	Four électrique encastrable
Fonction vapeur	SteamPro - 100% vapeur ou combinaison avec air pulsé, avec capteur	Poids appareil brut, emballage inclus (kg)	40.5
		Poids net appareil avec accessoires (kg)	39.5
Type de minuterie	CookSmart Touch+, écran touch-swipe 7.8 inch	Accessoires - Plaques de cuisson	1 plaque à pâtisserie, 1 lèchefrite, 1 plaque à pâtisserie Easy2Clean, set de plats vapeur

