



Des résultats professionnels. Dans votre cuisine

Créez des repas de qualité professionnelle à domicile avec le four 9000 SteamPro doté de Steamify®. Trois niveaux de cuisson permettent de chauffer, cuire à la vapeur ou une combinaison des deux. Même une cuisson sous vide est possible. Pour des résultats succulents fiables, effectuez un réglage automatique avec Steamify®.

SteamPro, @MyAeg, Steamify®, TR1LFSTV

Avantages et spécifications



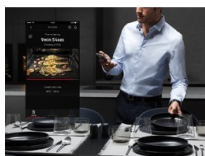
Ajustez automatiquement la vapeur avec Steamify®

Avec la fonction Steamify®, réglez la température souhaitée et le four ajustera automatiquement le niveau de vapeur. Pour des plats plus sains et savoureux. La cuisson à la vapeur fait ressortir la richesse des saveurs et préserve les nutriments. Et avec la fonction Steamify®, c'est simple.



Des résultats dignes d'un restaurant à la maison

Les cuisiniers professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide pour des résultats parfaitement homogènes. La fonction SousVide apporte cette technologie digne des restaurants chez vous, pour vous permettre d'élaborer des plats qui dépassent vos attentes.



Connected Cooking, pour plus de contrôle dans votre cuisine

Connected Cooking, votre propre assistant personnel pour la cuisine. Contrôlez les réglages de votre four, y compris la durée et la température, depuis votre appareil mobile. Trouvez l'inspiration pour des recettes et des conseils de préparation. Ou utilisez-le pour vérifier la cuisson de vos plats

- 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
- Écran avec bouton rotatif réactif pour un contrôle complet du processus de cuisson, avec fonction assistant de cuisson
- Différents niveaux de vapeur : 100% vapeur ou air pulsé combiné avec un taux d'humidité haut, médium ou bas
- 255 programmes "Assist" (poids, sonde, vapeur, sous vide)
- Recettes intégrées
- Programmes automatiques par poids
- Programmes Sous-Vide pour une cuisine digne des restaurants
- Réservoir d'eau amovible, capacité 0,95 L
- Diffuseur vapeur avec capteur d'humidité
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Fonction nettoyage vapeur
- Porte IsoFront® Plus
- Capacité du four: 70 litres
- Sécurité enfants électronique
- Set de plats vapeur inclus
- Glissières télescopiques TR1LFSTV incluses
- Éclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Porte intérieure en verre plein
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie

Un goût irrécusable, à chaque fois

En mesurant précisément la température à cœur de vos aliments, la sonde à viande vous permet de savoir à quel moment votre viande saignante, bien cuite ou à point est prête. De même, le poisson et les légumes sont cuits exactement comme vous le souhaitez.

Cuisinez de façon plus efficace à l'aide de l'écran couleur et de la manivelle de contrôle

Contrôlez de façon intuitive la cuisson de votre four par le biais de l'écran couleur et de la manivelle de contrôle. Parcourez les programmes, réglez les minuteries et choisissez des fonctions spécialisées d'un tour de cadran : tous sont affichés sur l'écran numérique. Recevez par ailleurs des mises à jour logicielles par réseau

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	594x595x567
Fusible (A)	16
Valeur de raccordement (W)	3500
Type de four	air pulsé + vapeur
Classe d'efficacité énergétique	A++
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.52
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.99
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	70
Niveau sonore (dB)	53
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm²)	1424
Voltage (V)	230
Type de prise	Prise Schuko
Longueur du câble d'alimentation (m)	1.5
Code PNC	944 188 305

