



Cuisson à basse température avec vapeur: préserver nutriments et économiser 20% d'énergie.

Steak saignant, légumes cuits à la vapeur ou poisson ? Le four ProAssist 9000 avec SteamPro fournit des résultats parfaits, quelle que soit la recette, à la simple pression d'une touche. La cuisson vapeur redonne goût aux 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 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



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

CookSmart Touch+, une interface intuitive qui vous guide vers des résultats parfaits tout en réduisant votre consommation d'énergie. Enregistrez vos recettes et modes de cuisson favoris dans l'application et envoyez-les directement à votre four d'une simple pression, sur l'écran



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

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.



Cuisson Assistée.

La fonction AssistedCooking vous donne un accès intuitif à une large gamme de plats pour lesquels le four ajuste automatiquement les paramètres de cuisson. Vous pouvez également contrôler le temps et la température de cuisson.



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 9000 Pro Assist avec SteamPro
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Connexion : Wifi
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- 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, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Vapeur moyenne, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte
- Nettoyage Vapeur
- Commandes sensibles
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Fonctionnalités : Ecran tactile 7,8 pouces (16x5), 167 recettes préprogrammées, 14 programmes cuisson guidés, 5 programmes de nettoyage (vapeur, vapeur+, détartrage, séchage, rinçage)
- Sonde de cuisson intégrée
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique pour four vapeur 1 niveau avec extension complète TR1LFSTV (inclus)

Spécifications techniques

| | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|
| Couleur | Noir mat | Puissance du gril (W) | 2300 |
| Classe d'efficacité énergétique* | A++ | Max power oven, W | 3500 |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): | 590x560x550 | Températures réglables | 30°C - 230°C |
| 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, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Vapeur moyenne, Rafrâchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte | Surface cuisson plus large support (cm²) | 1424 |
| | | Eclairage intérieur | double, halogène coté, halogène haut |
| | | Indice efficacité énergétique (EEI) | 61.9 |
| | | Conso classe énergétique CN (kWh): | 0.99 |
| | | Conso classe énergétique MF (kWh): | 0.52 |
| | | Éclairage (W) | 65 |
| | | Source de chaleur | Electrique |
| | | Type de l'appareil | Four électrique |
| | | Poids appareil brut (Kg) | 45.8 |
| | | Poids appareil net (Kg) | 39.5 |
| Connectivité | Oui | Type de plats | 1 plaque à pâtisserie perforée Easy2Clean, 1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite |
| Puissance électrique totale (W) | 3500 | Nombre de grille(s): | 1 grille |
| Four vapeur | SteamPro | Runners - Top Oven | Side grids Easy entry; Stainless Steel |
| Interface | SUPEX8 | Livré avec prise | Oui |
| Volume utile cavité (L) | 70 | Door surface temp. max., K (acc. to EN30 or 60335-1) | 25 |
| Mode de nettoyage | Vapeur | | |
| Dimensions HxLxP (mm) | 594x595x567 | | |
| Commandes du four | Commande tactile | | |

