



Cuire à basse température préserve les nutriments et réduit la consommation d'énergie.

Steak saignant, légumes vapeur ou poisson? Quelle que soit la recette, le four 9000 ProAssist avec SteamPro offre des résultats parfaits. La cuisson vapeur revitalise les restes et conserve 90 % de vitamine C tout en consommant moins d'énergie.

Un test externe réalisé sur du brocoli et du saumon montre la rétention des nutriments après une cuisson à la 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



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.



Design noir mat : une finition élégante et haut de gamme

Le design noir mat est une finition haut de gamme et sophistiquée composée de surfaces de verre mates et brillantes contrastant avec une teinte sombre et des bords biseautés. Élégante et esthétique, cette finition résiste également aux traces de doigts

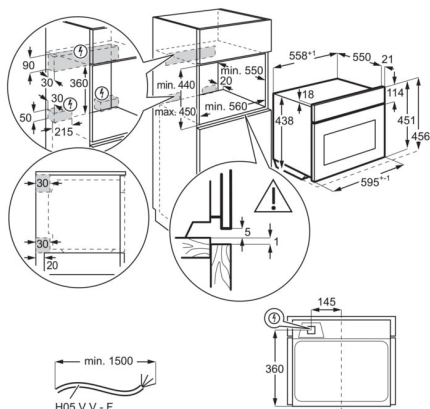
- Four encastrable Vapeur Série 9000 MealAssist avec SteamPro®
- Gamme compact
- Niche 45 cm
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Connexion : Wifi
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonction de cuisson sous vide
- Fonctions de cuisson : 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, 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, Cuisson traditionnelle
- Nettoyage Vapeur
- Commandes sensibles
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Fonctionnalités : 171 recettes préprogrammées, 5 programmes de nettoyage (vapeur, vapeur+, détartrage, séchage, rinçage), 5 programmes de cuisson guidés, Ecran tactile 7,8 pouces (16x5)
- Sonde de cuisson intégrée
- Fonction préchauffage rapide

Spécifications techniques

Couleur	Noir mat
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	450x560x550
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, 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, Cuisson traditionnelle
Connectivité	Oui
Puissance électrique totale (W)	3000
Four vapeur	SteamPro
Interface	SUPEX8
Volume utile cavité (L)	45
Mode de nettoyage	Vapeur
Dimensions HxLxP (mm)	455x595x567
Commandes du four	Commande tactile

Puissance du gril (W)	1900
Max power oven, W	3000
Températures réglables	30°C - 230°C
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
Eclairage intérieur	1, halogène haut
Indice efficacité énergétique (EEI)	79.7
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.89
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.59
Éclairage (W)	40
Source de chaleur	Electrique
Type de l'appareil	Four électrique
Niveau sonore dB(A)**	52
Poids appareil brut (Kg)	35
Poids appareil net (Kg)	29.6
Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 plaque à pâtisserie perforée Easy2Clean
Nombre de grille(s):	1 grille
Rails/gradins du four	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Longueur du câble (m)	1.5

PSGBOV230DE00001



PSGBOV230DE00002

