



### 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

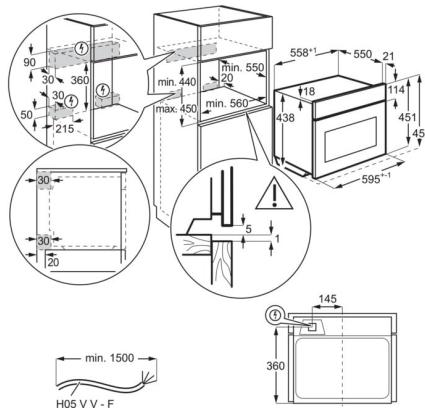
Le design noir mat est une finition haut de gamme et sophistiquée composée de surfaces de verre mates et brillantes contrastant avec une teinte sombre et des bords biseautés. Élégante et esthétique, cette finition résiste également aux traces de doigts

- 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 sensitives
- 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	Black Matt	Power of the grill (W)	1900
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Max power oven, W	3000
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	450x560x550	Temperatures réglables	30°C - 230°C
		Surface cooking plus large support (cm <sup>2</sup> )	1424
		Lighting interior	1, halogen high
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	Indice efficacité énergétique (EEI)	79.7
Connectivité	Yes	Conso classe énergétique CN (kWh):	0.89
Puissance électrique totale (W)	3000	Conso classe énergétique MF (kWh):	0.59
Four vapeur	SteamPro	Lighting (W)	40
Interface	SUPEX8	Source of heat	Electric
Volume utile cavité (L)	45	Type of device	Electric oven
Mode de nettoyage	Vapeur	Sound level dB(A)**	52
Dimensions HxLxP (mm)	455x595x567	Gross weight device (Kg)	35
Commandes du four	Touch control	Gross weight device net (Kg)	29.6

PSGBOV230DE00001



PSGBOV230DE00002

