



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

Steak saignant, légumes cuits à la vapeur ou poisson ? Le four série 9000 ProAssist 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



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.



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.

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 ProAssist 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, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte, 100% vapeur, Vapeur élevée, Vapeur légère, Vapeur moyenne, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Vapeur
- 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

Classe d'efficacité énergétique*	A++
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.9
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.99
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	70
Couleur	Noir mat
Mode de nettoyage	Vapeur
Commandes du four	Commande tactile
Interface	SUPLEX8
Températures réglables	30°C - 230°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Arrêt automatique	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut
Type de porte	Porte pleine teintée
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567

Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	45.8 / 39.5
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	944 035 127
Code EAN	7333394110790

