



La perfection nouvelle génération : une cuisson intelligente à portée de main

Le four 9000 ProAssist avec SteamPro et CamCook® utilise l'IA pour reconnaître les plats et faire dorer vos aliments à la perfection. La vapeur multi-niveaux optimise la cuisson au four, le rôti, la cuisson vapeur, la cuisson à l'air et le sous-vide.

Bénéfices et Caractéristiques

CamCook® avec régulation du brunissage. Des résultats délicieux, simplement.

CamCook® utilise une caméra alimentée par l'IA pour reconnaître vos plats favoris et garantir une cuisson en fonction de vos préférences, à chaque utilisation. Grâce à la régulation du brunissage, obtenez le niveau de coloration parfait, en fonction de vos goûts.



La cuisson à la vapeur conserve jusqu'à 90 % de la vitamine C.

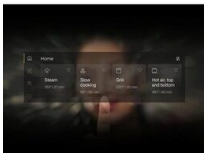
SteamPro avec sous-vide vous permet de cuire, rôti, mijoter, réchauffer et cuire à la vapeur à une température parfaitement maîtrisée. La fonction Steamify ajoute la bonne quantité de vapeur, donnant à vos aliments préférés un aspect croustillant, avec jusqu'à 90 % de vitamine C



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

Des résultats parfaits du bout des doigts avec CookSmart Touch Pro

Notre technologie la plus avancée, CookSmart Touch Pro, personnalise votre expérience culinaire. Vos plats préférés sont accessibles en un seul geste, avec des instructions à l'écran, des conseils intelligents et un réglage automatique de la vapeur pour des résultats parfaits à



Laissez l'IA transformer vos recettes avec vapeur

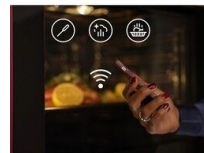
AI TasteAssist transforme les recettes traditionnelles avec de la vapeur. Envoyez une recette d'un site web à votre four via notre application. L'IA optimisera le temps, la température et la fonction de cuisson, et obtenez des plats plus nutritifs et délicieux, tout en utilisant



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.

Un four toujours à jour, sans effort.

Nettoyage vapeur automatique, AirFry+ et sonde de cuisson de précision : ce four est doté de fonctions essentielles pour des performances exceptionnelles dès la première utilisation. Grâce aux mises à jour à distance, il évolue avec vous en intégrant de nouvelles fonctionnalités

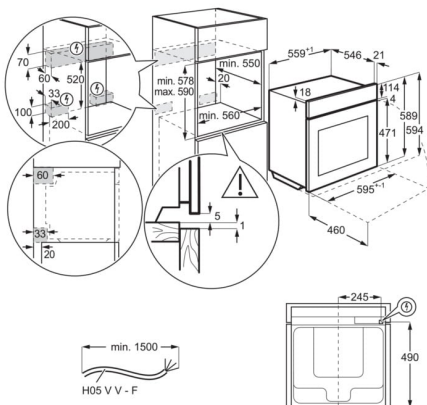


- Four encastrable Vapeur Série 9000 MealAssist avec SteamPro®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Fonctions de cuisson : Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, Cuisson de sole, Cuisson du pain, 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, Rôti, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide
- Nettoyage Vapeur
- Commandes tactiles
- Caméra intégrée CamCook®
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Fonctionnalités : 14 programmes cuisson guidés, 167 recettes préprogrammées, 20 Favorites, 5 programmes de nettoyage (vapeur, vapeur +, détartrage, séchage, rinçage), Contrôle du niveau de brunissage, Programmes de brunissage, pains, pizza, CookView (en live sur l'app), Ecran tactile 7,8 pouces (16x5), Vue à distance, Reconnaissance aliments, Assistance pour température sonde de cuisson, Fonction utilisées récemment, Mises à jour OTA, Préchauffage (aucun, eco, rapide), Réglage taille texte écran

Spécifications techniques

Couleur	Noir mat	Dimensions HxLxP (mm)	589x595x567
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Commandes du four	Commande tactile
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Puissance du gril (W)	2300
Fonctions de cuisson	Vapeur, Steamify, Mijoter, Cuisson de voûte, Cuisson traditionnelle, Cuisson de sole, Cuisson du pain, 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	Puissance du four (W)	3500
		Températures réglables	30°C - 230°C
		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
Connectivité	Oui	Poids appareil brut (Kg)	40.5
Puissance électrique totale (W)	3500	Poids appareil net (Kg)	39.5
Four vapeur	SteamPro	Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite, 1 plaque à pâtisserie perforée Easy2Clean
Interface	Ecran CookSmart Touch pro 7,8 pouces	Nombre de grille(s):	1 grille
Volume utile cavité (L)	70	Rails/gradins du four	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Mode de nettoyage	Vapeur	Longueur du câble (m)	1.5
		Livré avec prise	Oui

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

