



Cuisinez avec précision d'une simple pression

Steak saignant, poulet croustillant ? Quel que soit votre plat, le four 9000 ProAssist et son écran tactile vous garantissent des résultats parfaits.

Bénéfices et Caractéristiques

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



Passez au niveau supérieur avec l'IA

Profitez de toutes les capacités de votre four avec AI TasteAssist. Envoyez une recette d'un site web à votre four via notre application et laissez l'IA optimiser le temps, la température et les fonctions de cuisson, pour faire ressortir le meilleur de chaque plat.



AI TasteAssist, fonctionnalité de l'application AEG, permet d'importer des recettes en italien, français, allemand, anglais, suédois et néerlandais. Des langues seront ajoutées : polonais, tchèque, hongrois, roumain, norvégien et danois. L'application est disponible sur l'AppStore et le PlayStore.

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.



Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température

La sonde de cuisson vous permet de contrôler précisément la cuisson de vos plats pour des résultats parfaits, quelle que soit la recette. Le four vous indique quand vos aliments ont atteint la bonne température.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



- Four encastrable Pyrolyse Série 9000 ProAssist
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : 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, Cuisson traditionnelle, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, Rafraîchir, Réchauffer, Rôtir, Cuisson basse température, Mijoter, Cuisson de voûte
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes sensibles
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : Ecran tactile 7,8 pouces (16x5), 103 recettes préprogrammées, 16 programmes cuisson guidés
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 Easy2Clean Cake tray, 1 lèche-frite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	71
Couleur	Noir mat
Puissance électrique totale (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	2500 / 60 mn
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 2 (Wh)	3800 / 90 mn
Commandes du four	Commande tactile
Conso pyro 3 (Wh)	7600 / 180 mn
Interface	SUPEX8
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	oui
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	double, halogène coté, halogène haut
Type de porte	Porte pleine teintée

Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	673x635x685

