



La cuisson à basse température avec vapeur permet de préserver les nutriments et de

Steak saignant, légumes cuits à la vapeur ou poisson ? Quelle que soit la recette, le four ProAssist 9000, avec SteamPro, fournit des résultats parfaits, d'une simple pression de touche. La cuisson vapeur régénère les 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 à basse température avec vapeur.

9000 SteamPro Sous-Vide / 60 cm / CookSmart Touch+ 7.8" / Fonction Steamify® / Régénérateur / Sonde thermique / Plaque de cuisson Easy2Clean / TR1LFSTV / Wifi / MattBlack

Avantages et spécifications

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



SteamPro avec fonction sous-vide vous permet de cuire, rôtir, mijoter, réchauffer et cuire à la vapeur, à une température contrôlée avec précision. Steamify ajoute la bonne quantité de vapeur, rendant vos aliments préférés, croustillants et savoureux, tout en conservant jusqu'à 90 % de la

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

Cuisson assistée. Une aide supplémentaire, en cas de besoin



vec son écran élargi, la fonction de cuisson assistée propose un accès intuitif à une multitude de plats, pour lesquels le four s'ajuste automatiquement. Vous pouvez également contrôler entièrement la durée et la température.

Nettoyage vapeur. Pour un nettoyage du four sans effort



La fonction nettoyage vapeur vous avertit lorsqu'il est temps de nettoyer votre four. Retirez facilement la saleté avec un chiffon humide. Utiliser la vapeur vous permet d'économiser jusqu'à 95 % d'énergie, par rapport au nettoyage par pyrolyse.

Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température



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

- Four ProCombi® Vapeur: four multifonction avec fonctions vapeur intégrées
- MaxiKlasse™ - Grande cavité (70 litres)
- Fonction Steamify® : adaptation automatique des paramètres de cuisson vapeur
- SoftMotion™ - fermeture de porte en douceur
- Commandes tactiles
- Connectivité: contrôlez votre four via votre smartphone ou votre tablette
- Nombre de fonctions de four : 27
- Recettes intégrées
- Programmes automatiques par poids
- Programmes Sous-Vide pour une cuisine digne des restaurants
- Réservoir d'eau amovible, capacité 0,95 L
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Fonction nettoyage vapeur
- Porte du four IsoFront® Plus avec structure résistante à la chaleur
- Capacité du four: 70 litres
- Sécurité enfants électronique
- Set de plats vapeur inclus
- Easy Installation Kit, Glissière télescopique TR1LFSTV incluses
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie

Caractéristiques techniques

Couleur	noir mat	Fonction vapeur	SteamPro - 100% vapeur ou combinaison avec air pulsé, avec capteur
Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550	Puissance du gril (W)	2300
	Chaleur de voûte, Chaleur de sole, Air pulsé, Chaleur de voûte / de sole, Air pulsé & chaleur de voûte, Air pulsé & chaleur de sole, Air pulsé, Chaleur de voûte / de sole, Steamify®, ProSteam: 100% vapeur, ProSteam: vapeur intense, ProSteam: humidité faible, ProSteam: humidité élevée, Cuisiner en économisant l'énergie, Vapeur, Réchauffer, Grill, Levée de pâte/pain, Rafraîchir, Décongélation, Mijoter, Rôti, Cuisson basse température, Stériliser, Chauffe-plats, Maintien au chaud, Déshydrater, Cuisson sous-vide	Valeur de raccordement (W)	3500
Fonctions de cuisson		Températures réglables	30°C - 230°C
		Eclairage intérieur	paroi latérale, halogène, voûte, halogène
		Indice d'efficacité énergétique	61.9
		Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.99
		Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.52
		Éclairage (W)	65
		Energie Four	Electrique
		Type de produit	Four électrique encastrable
Connexion	Wi-Fi	Poids appareil brut, emballage inclus (kg)	40.5
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567	Poids net appareil avec accessoires (kg)	39.5
Volume du four (L)	70	Accessoires - Plaques de cuisson	1 Easy2Clean Pâtisserie tray, 1 plaque à pâtisserie, 1 lèche-frite, set de plats vapeur
Nettoyage	Vapeur	Accessoires - Grilles de cuisson	1 grille inox
Commandes du four	Touch	Supports de grilles	Grid Runners Easy Entry;Stainless steel
Type de minuterie	SUPEX8	Type de prise	Prise Schuko

