



Une cuisson guidée et personnalisée pour des résultats parfaits

Le four 9000 ProAssist vous guide pour des résultats parfaits sur les repas du quotidien ou les recettes les plus ambitieuses. Choisissez votre plat et suivez les étapes indiquées, économes en énergie. Accédez rapidement à vos plats et modes de cuisson récents en un click sur l'écran d'accueil.

Bénéfices et Caractéristiques

Fonctions et Plats. Réglages automatiques et conseils étape par étape

Les fonctions de cuisson assistée proposent les meilleurs réglages et options automatiques (rôtissage, réchauffage, lever la pâte) pour des résultats exceptionnels. La fonction Plats vous guide étape par étape pour préparer viandes, pâtisseries, plats à base de plantes, poissons ou légumes.

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.

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 voûte, Cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée, Cuisson traditionnelle, Chaleur tournante pulsée + cuisson de voûte, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Chaleur tournante pulsée + cuisson traditionnelle, Heat save fan, Réchauffer (manuel), Grill, Levée de pâte / pain, Refresh, Décongélation, Mijoter, Rôtir, Cuisson basse température, Stérilisation, Chauffe-plats, Maintien au chaud, Déshydratation
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes sensibles
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- Nombre de recettes préprogrammées : 111 variety of pre-set cooking programmes ""Assist"" (weight/food sensor/Steam/SousVide), Display Full colour TFT touch 7.8 inches (add form factor)
- 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 lèche-frite, 1 plaque perforée Easy2Clean
- Nombre de grille : 1 grille

Spécifications techniques

Indice d'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
Puissance électrique totale four (W)	3500
Puissance du grill (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Commandes du four	Touches sensibles
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn
Interface	SUPEX8
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui, Soft Opening
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
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
Poids brut/net (kg)	36.5 / 35.5

