



Surveillez et maîtrisez chaque repas

Le four 9000 CookView® est un four connecté au Wi-Fi avec une caméra interne. La caméra permet une vue dans le four, relié sans fil à l'application My AEG Kitchen. Utilisez votre smartphone pour maîtriser et surveiller chaque plat, en ajustant en direct la température et le temps de cuisson. De partout.

Bénéfices et Caractéristiques

Rapprochez-vous du brunissement

Pour savoir si c'est prêt, vous n'avez qu'à regarder. Tout le monde le fait. Mais grâce à la caméra CookView® d'AEG, vous disposez désormais d'un moyen de vérifier à distance la coloration du plat, sur votre mobile.



Ajustez automatiquement la vapeur avec Steamify®

Avec la fonction Steamify®, réglez la température souhaitée et le four ajustera automatiquement le niveau de vapeur. Pour une nourriture plus saine et plus savoureuse. La cuisson à la vapeur fait ressortir les saveurs les plus riches et préserve la nutrition. Et avec la fonction Steamify®, c'est



La cuisson connectée pour plus de contrôle dans votre cuisine

La cuisson connectée, votre propre assistant personnel pour la cuisine. Contrôlez les réglages de votre four, y compris la durée et la température, depuis votre appareil mobile. Trouvez l'inspiration pour des recettes et des conseils de préparation. Ou utilisez-le pour vérifier la cuisson de vos



- Four CookView
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 3 modes vapeur (alternée, intense et combinée)
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Réservoir d'eau amovible
- Fonction de cuisson sous vide
- Email lisse
- Caméra intégrée CookView®
- Connexion Wi-Fi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Porte ventilée (4 verres dont 2 irisés) verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 230°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris, 1 plaque à pain, 1 plat cuisson vapeur (inox à double fond)
- Nombre de grille: 1 grille inox
- Eclairage: double, halogène coté, halogène haut / 65W

Cuisson vapeur sous vide

Les professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide. Une réussite assurée grâce à une cuisson basse température constante et ajustée au degré près. Une expression parfaite du goût et une préservation maximale des substances nutritives.

Cuisinez plus intelligemment grâce à l'écran couleur.

Contrôlez intuitivement la cuisson au four grâce à l'écran couleur avec la manette rotative. Parcourez les programmes, réglez les minuteries et choisissez des fonctions spécialisées en tournant un bouton, le tout affiché sur l'écran numérique. Et recevez des mises à jour logicielles en direct avec une connectivité Wi-Fi.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.9
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.99
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	70
Couleur	Noir mat
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Longueur de 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)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	42.5 / 41.5
Fabriqué en	Allemagne
PNC	944 188 332
Code EAN	7332543717804

