



### Kook met precisie. Met één druk op de knop

Ongeacht het recept levert de 9000 ProAssist Oven met SteamPro perfecte resultaten. Gebruik stoom voor meer voedingsstoffen en smaak. Het display begeleidt je bij elk gerecht voor perfecte resultaten.

9000 / SteamPro Sous Vide / 45 cm / CookSmart Touch+ 7.8" / Steamify®-functie / Regenereren / Kerntemperatuursensor / Easy2Clean bakplaat / Wifi / MattBlack

## Voordelen en specificaties



### Koken met stoom behoudt tot 90% van de vitamine C.

Met SteamPro met sous-vide kun je bakken, braden, stoven, opwarmen en stomen op een nauwkeurig gecontroleerde temperatuur. Steamify® voegt de juiste hoeveelheid stoom toe, waardoor je favoriete eten knapperig en smakelijk wordt, waarbij tot 90% vitamine C behouden blijft.

Gebaseerd op externe tests waarbij de vitamine C-waarden van rauwe broccoli werden vergeleken met die van gestoomde broccoli. Test uitgevoerd op basis van de bepaling van ascorbinezuur (vitamine C) in levensmiddelen met behulp van HPLC/UV-zichtbare methode

### Functies en Gerechten. Automatische instellingen en stapsgewijze begeleiding

Kookassistentie biedt de beste instellingen en automatische opties zoals roosteren, opwarmen en deeg laten rijzen voor uitstekende resultaten. En de functie Gerechten biedt stapsgewijze begeleiding bij het bereiden van vlees, bakken, het bereiden van plantaardige gerechten, vis of groenten.



### Kookassistentie. Extra hulp bij het koken

De kookassistentie-functie met het grotere display geeft je intuïtieve toegang tot een ruim assortiment aan gerechten, waarbij de oven zich automatisch aanpast. Of je kunt de tijd en temperatuur helemaal zelf regelen.



### Stoomreiniging. Voor moeiteloze ovenreiniging

Stoomreiniging waarschuwt je wanneer het tijd is om te reinigen, vuil verwijder je vervolgens eenvoudig met een vochtige doek. Door gebruik te maken van stoom om te reinigen, is tot 95% minder energie nodig dan met pyrolytische reiniging.



### Kerntemperatuursensor – voor nauwkeurige temperatuurregeling

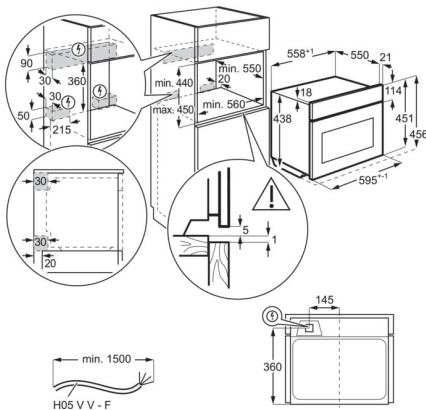
Dankzij de kerntemperatuursensor kun je de bereiding nauwkeurig monitoren voor perfecte resultaten, ongeacht het recept. De oven laat je weten wanneer het gerecht de juiste temperatuur heeft bereikt.

- PREMIER Line toestel met topdesign en -prestaties
- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify®-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zacht sluitende deur
- TouchControl bediening
- CookSmart Touch+, Touch-swipe 7.8" display
- Connectivity: bedien je oven via je smartphone of tablet
- Aantal ovenfuncties: 27
- Voorgeprogrammeerde recepten
- Automatische gewichtsgestuurde programma's
- SousVide-programma's voor thuisgerechten van restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Vochtsensor
- Kerntemperatuursensor
- Snelopwarmfunctie
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Plus ovendeur met hittewerende structuur
- Ovenruimte: 45 liter
- Kinderbeveiliging
- Inclusief stoomset
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing

#### Technische specificaties

Kleur	Mat zwart	Stoomfunctie	SteamPro - 100% stoom of combinaties met hetelucht, en sensor
Energie-efficiëntieklasse	A+	Max. vermogen grill (W)	1900
Inbouwmaten hxbxd (mm)	450x560x550	Aansluitwaarde (in Watt)	3000
Verwarmingsfuncties	Opwarmen (manueel), Grill (manueel), Deegrijpsfunctie, Oprissen, Ontdoofunctie, Stoven, Braden, Lage temperatuur garen, Inmaken, Borden verwarmen, Warmhouden, Dehydrateren, Sous-vide koken, Bovenverwarming, Onderwarmte, Hetelucht, Boven/Onderverwarming, Hetelucht en bovenverwarming, Hetelucht en onderwarmte, Hetelucht, Boven/Onderverwarming, Steamify®, ProSteam: 100% stoom, ProSteam: stoom hoog, ProSteam: stoom laag, ProSteam: stoom medium, Ventilator voor warmtebesparing, Stoom (manueel)	Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 230°C
		Grootte van grootste bakplaat (cm <sup>2</sup> )	1424
		Verlichting	1 lamp, in plafond, halogeen
		Energie-efficiëntie-index	79.7
		Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.89
		Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.59
		Verlichting (Watt)	40
		Ovenenergie	Elektrisch
		Type product	Elektrische inbouwoven
		Geluidsniveau (dB(A))	52
Connectivity	Wi-Fi	Brutogewicht, met verpakking (kg)	35
Aansluitwaarde (W)	3000	Netto gewicht apparaat met accessoires (kg)	33.3
Afmetingen hxbxd (mm)	455x595x567	Toebehoren	1 Easy2Clean baking tray, 1 Easy2Clean Patisserie tray, stoomschalenet
Netto ovenvolume (liter)	45		1 ovenrooster
Reiniging	Stoom	Inschuifrails	Easy Entry; Roestvrij staal
Ovenbediening	touch		
Type timer	SUPEX8		

PSGBOV230DE00001



PSGBOV230DE00002

