



### Koken op lage temperatuur met stoom kan voedingsstoffen behouden en energieverbruik tot

Rosé-rauwe biefstuk, gestoomde groenten of vis? De 9000 ProAssist oven met SteamPro bereidt elk recept tot in de perfectie met één druk op de knop. Koken met stoom regeneert restjes, behoudt 90% van de vitamine C en verbruikt minder energie.

Een externe test met broccoli en zalm wijst uit dat de voedingsstoffen behouden blijven na het koken met stoom op een lage temperatuur

9000 SteamPro Sous-Vide / 60 cm / CookSmart Touch+ 7.8" / Steamify@-functie / Regenereren / Kerntemperatuursensor / Easy2Clean bakplaat / TR1LFSTV / Wifi / MattBlack

## Voordelen en specificaties



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

Met SteamPro met sous-vidé 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



### Kookassistentie. Extra hulp wanneer je die nodig hebt

Via het vergrote display geeft de Kookassistentie-functie je intuïtieve toegang tot een breed scala aan gerechten waarbij de oven zich automatisch aanpast. Of je bepaalt de tijd en temperatuur volledig zelf.



### 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.

- ProCombi® Stoomoven: multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- MaxiKlasse™ - Extra grote ovenruimte (70 liter)
- Steamify@-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zachtsluitende deur
- Tiptoetsbediening
- Connectivity: bedien je oven via je smartphone of tablet
- Aantal ovenfuncties: 27
- Geïntegreerde recepten
- Automatische gewichtsprogramma's
- Sous-Vide-programma's voor thuisgerechten met restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Kerntemperatuursensor
- Snelle opwarming van de oven
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Plus ovendeur met hittewerende structuur
- Ovenvolume: 70 liter
- Elektronische kinderbeveiliging
- Stoomschalenset inbegrepen
- Easy Installation Kit, Telescopische geleider TR1LFSTV inbegrepen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing

### Technische specificaties

Kleur	mat zwart	Aansluitwaarde (W)	3500	
Inbouwafmetingen (HxBxD) in mm	590x560x550	Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 230°C	
Verwarmingsfuncties	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, Opwarmen, Grill, Deegrijfsfunctie, Oprissen, Ontdooifunctie, Stoven, Braden, Langzaam garen, Inmaken, Borden verwarmen, Warmhouden, Dehydrateren, Sous-vide koken	Verlichting	halogeen, zijwand, halogeen, top	
	Connectivity	Wi-Fi	Energie-efficiëntie-index	61.9
	Afmetingen (HxBxD) in mm	594x595x567	Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.99
	Netto inhoud oven (L)	70	Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.52
	Reiniging	Stoom	Verlichting (W)	65
	Ovenbediening	Touch	Ovenenergie	Elektrisch
	Type timer	SUPEX8	Type product	Elektrische inbouwoven
	Stoomfunctie	SteamPro - 100% stoom of combinaties met hetelucht, en sensor	Brutogewicht, verpakking inbegrepen (kg)	40.5
	Max. vermogen grill (W)	2300	Netto gewicht toestel met accessoires (kg)	39.5
			Toebehoren - Bakplaten	1 Easy2Clean Patisserie tray, 1 bakplaat, 1 braadslede, stoomschalenet
		Toebehoren - Ovenroosters	1 ovenrooster inox	
		Inschuifrails	Grid Runners Easy Entry; Stainless steel	
		Type stekker	Schuko-stekker	

