



Professionele resultaten. In uw keuken

Creëer thuis gerechten van professionele kwaliteit met de 9000 SteamPro-oven met Steamify®. Drie kookniveaus maken het mogelijk om te verwarmen, te koken met stoom of een combinatie van beide te gebruiken. Zelfs sous-vide is mogelijk. Geslaagde resultaten zijn gegarandeerd, automatisch ingesteld met Steamify®.

SteamPro, multifunctioneel, Steamify®-functie, Smart Kitchen, Shuttle-draaiknop, inox

Voordelen en specificaties

Pas automatisch de stoom aan met Steamify®

Met de Steamify®-functie stelt u de gewenste temperatuur in en zal de oven het stoomniveau automatisch aanpassen. Voor gezonder en smakelijker eten. Stomen geeft de rijkste smaken en behoudt de voedingswaarden. En met de Steamify®-functie werkt het heel eenvoudig.



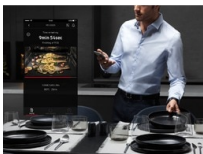
Resultaten van restaurantkwaliteit bij u thuis

Professionele chefs gebruiken 'sous vide' al lang om perfecte en consistente resultaten te bereiken. SousVide brengt technologie voor restaurantkwaliteit naar uw keuken, waardoor u gerechten kunt creëren die uw verwachtingen overstijgen.



Connected Cooking voor meer controle in de keuken

Met Connected Cooking krijgt u uw persoonlijke keukenhulp. Controleer de instellingen van uw oven, waaronder de tijd en temperatuur, vanaf uw smartphone. Krijg receptinspiratie en bereidingstips. Of gebruik het om de voortgang van uw gerechten vanuit een andere kamer te checken.



Telkens weer gerechten volgens uw eigen smaak

Door het nauwkeurig meten van de kerntemperatuur van uw voedsel, laat de Voedingssensor u weten wanneer uw vlees saignant, à point of bien cuit is. En u kunt er ook vis en groenten met bereiden, perfect zoals u wenst.

Kook slimmer met behulp van het kleurendisplay met Command Wheel

Profiteer van volledige en intuïtieve controle over ovengerechten via het kleurendisplay met Command Wheel. Blader door programma's, stel timers in en kies speciale functies met één draai beweging - alles zichtbaar op het digitale scherm. En ontvang draadloze software-updates met Wi-Fi-connectiviteit.

- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify®-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zachtsluitende deur
- Tiptoetsbediening
- Display met responsieve Shuttle-draaiknop voor complete controle over het kookproces, met kookhulpfunctie
- Verschillende stoomniveaus: 100% stoom of hetelucht in combinatie met hoge, medium of lage vochtigheid
- 255 "Assist" programma's (gewicht, temperatuursensor, stoom, sous-vide)
- Geïntegreerde recepten
- Automatische gewichtsprogramma's
- Sous-Vide-programma's voor thuisgerechten met restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Stoominjectie met vochtsensor
- Kerntemperatuursensor
- Snelle opwarming van de oven
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Plus koele ovendeur
- Ovenvolume: 70 liter
- Elektronische kinderbeveiliging
- Stoomschalenset inbegrepen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Volglazen binnendeur
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing
- Ovenfuncties: Gratineren, Onderwarmte, Broodbakfunctie, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ontdooifunctie, Deegrijfsfunctie, Drogen, Ingevroren gerechten, Stomen, Grill, Hoge vochtigheid, Lage vochtigheid, Medium vochtigheid, Warmhouden, Warmelucht (vochtig), Pizzafunctie, Borden verwarmen, Inmaken, Langzaam garen, sous-vide koken, Regenereren met stoom, Steamify®, Multi hetelucht, Circulatiegrill, Yoghurt functie

Technische specificaties

Inbouwfmetingen (HxBxD) in mm	590x560x550
Afmetingen (HxBxD) in mm	594x595x567
Zekering	16
Aansluitwaarde (W)	3500
Type oven	Hetelucht + Stoom
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energie-efficiëntie-index	61.9
Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.52
Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.99
Ovenenergie	Elektrisch
Aantal ovenruimten	1
Netto inhoud oven (L)	70
Geluidsniveau (dB(A))	53
Energieverbruik in stand-by (kWh)	0.99
Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1424
Voltage (V)	230
Type stekker	Schuko-stekker
Lengte aansluitsnoer (m)	1.5
PNC Code	944 188 450

