



Cocinar a baja temperatura con vapor puede preservar los nutrientes y reducir el consumo d

¿Filete al punto, verduras al vapor o pescado? Independientemente de la receta, los hornos de la Serie 9000 ProAssist con SteamPro ofrecen resultados perfectos con solo tocar un botón. La cocción al vapor revitaliza las sobras y retiene el 90% de la vitamina C mientras consume menos energía.

Pruebas externas realizadas en brócoli y salmón muestran la retención de nutrientes después de cocinar al vapor a baja temperatura.

Horno compacto de vapor Serie 9000 ProAssist con SteamPro con Display CookSmart Touch+ 7,8", con WiFi, de 45 litros, limpieza al vapor, 27 funciones + 172 programas automáticos, apertura y cierre suave de la puerta de 3 cristales, cristal negro con perfil Inox Infinity y tirador negro anodizado

Ventajas y características



Cocinar al vapor puede conservar hasta el 90% de la vitamina C.

SteamPro con cocción al vacío sous-vide te permite hornear, asar, guisar, recalentar y cocinar al vapor a una temperatura controlada con precisión. Steamify añade la cantidad adecuada de vapor, haciendo que tu comida favorita quede crujiente y sabrosa, conservando hasta el 90% de

Basado en pruebas externas que comparan los niveles de vitamina C en brócoli crudo y brócoli cocido al vapor. Prueba realizada basada en la determinación de ácido ascórbico (vitamina C) en alimentos mediante el método HPLC/UV-visible.



Mejora tu experiencia culinaria y resultados con CookSmart Touch+

CookSmart Touch+ es una interfaz que mejora tu experiencia culinaria, guiándote hacia resultados perfectos mientras ayuda a ahorrar energía. Tus platos y métodos favoritos se pueden guardar en la aplicación y enviar al horno con solo tocar un botón.



Cocción Asistida, ayuda extra al cocinar

Con su pantalla de gran tamaño, la función de cocción Asistida te da acceso intuitivo a una amplia gama de platos donde el horno ajusta automáticamente las funciones de cocción dependiendo de cada caso. El tiempo y la temperatura pueden ser controlados completamente por ti.



Limpieza a Vapor. Para una limpieza del horno sin esfuerzo.

La Limpieza a Vapor te notifica cuando es el momento de limpiar y elimina fácilmente la suciedad con un paño húmedo. Usando vapor para limpiar manchas, requiere hasta un 95% menos de energía que la limpieza pirólítica.



Asegura una cocción precisa con la nueva Sonda Térmica

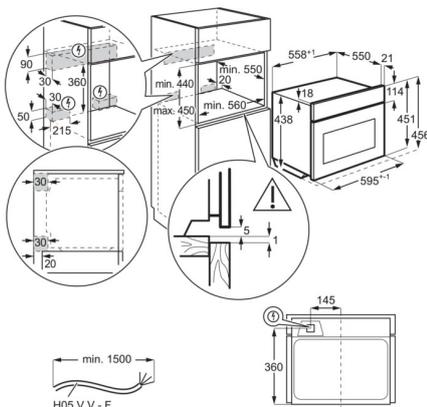
La nueva Sonda Térmica te notifica cuando se alcanza la temperatura deseada y te permite monitorear el proceso de cocción con precisión para lograr resultados perfectos cada vez.

- Horno compacto
- Horno a vapor multifunción
- Funciones de cocción del horno: Calor superior, Calor inferior, Aire caliente, Calor inferior y superior, Calor superior + aire caliente ventilado, Calor inferior + aire caliente ventilado, Steamify, Vapor 100% ProSteam, Vapor alto ProSteam, Vapor bajo ProSteam, Vapor medio ProSteam, Ventilador en modo conservación del calor, Vapor (manual), Mantener caliente, Deshidratar, Cocción al vacío, Recalentar (manual), Grill (manual), Leudar masas, Refrescar, Descongelar, Estofar, Asar, Cocción lenta, Conservar, Calentar platos
- Con 2 niveles de cocción
- Función Booster
- Termómetro para carne
- Propuesta automática temperatura
- Memoria de programas
- Programas automáticos por peso
- Regulación electrónica temperatura
- Seguridad niños
- Indicadores de calor residual
- Touch Control
- Display LCD Multifunción

Especificaciones de producto

| | | | |
|----------------------|---|---|---|
| Color | Negro | Medidas (mm) | 455x595x567 |
| Clase | Clase A+ | Mandos | Táctiles |
| Medidas hueco (mm) | 450x560x550 | Máx. Potencia grill (W) | 1900 |
| Funciones de cocción | Calor superior, Calor inferior, Aire caliente, Calor inferior y superior, Calor superior + aire caliente ventilado, Calor inferior + aire caliente ventilado, Steamify, Vapor 100% ProSteam, Vapor alto ProSteam, Vapor bajo ProSteam, Vapor medio ProSteam, Ventilador en modo conservación del calor, Vapor (manual), Mantener caliente, Deshidratar, Cocción al vacío, Recalentar (manual), Grill (manual), Leudar masas, Refrescar, Descongelar, Estofar, Asar, Cocción lenta, Conservar, Calentar platos | Potencia máxima (W) | 3000 |
| | | Temperaturas | 30°C - 230°C |
| | | Superficie máxima de cocción | 1424 |
| | | Iluminación | 1, Cenital halógena |
| | | Índice de eficiencia energética | 79.7 |
| | | Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo) | 0.89 |
| | | Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo) | 0.59 |
| | | Potencia (lámpara) | 40 |
| | | Fuente de energía | Eléctrico |
| | | Tipo de producto | Horno multifunción |
| Conectividad | Sí | Nivel de ruido dB(A) | 52 |
| Potencia total (W) | 3000 | Peso bruto | 35 |
| Familia | SteamPro | Peso neto con todos los accesorios: (kg) | 33.3 |
| Panel | Display CookSmart Touch+ 7,8", con WiFi | Bandejas | 1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 bandeja de repostería Easy2Clean, Juego de bandejas perforada (2) y lisa (3) |
| Capacidad útil (L) | 45 | Parrillas | 1 rejilla de acero inoxidable |
| Limpieza | Vapor | | |

PSGBOV230DE00001



PSGBOV230DE00002

