



Ohřívání v páře při nízké teplotě zachová živiny a sníží spotřebu energie až o 20 %.

Středně propečený steak, dušená zelenina nebo ryba? Ať je recept jakýkoli, u trouby 9000 ProAssist SteamPro stačí stisknout tlačítko a můžete se spolehnout na perfektní výsledky. Ohřívání v páře jídlo osvěží a zachová 90 % vitamínu C – a to při nižší spotřebě energie.

Externí test provedený s brokolicí a lososem prokázal zachování živin po vaření v páře při nízké teplotě.

Specifikace a benefity



Vaření s párou umí zachovat až 90 % vitamínu C.

SteamPro se sous-vide vařením vám umožní péct, opékat, dusit, ohřívát a vařit v páře při přesně kontrolované teplotě. Steamify přidává správné množství páry a díky tomu budou vaše oblíbená jídla křupavá a chutná a zachovají si až 90 % vitamínu C.



Vylepšete vaření a výsledky s CookSmart Touch+

Displej CookSmart Touch+ vám zpříjemní vaření, navede ke správnému nastavení trouby a zároveň pomůže šetřit energii. Oblíbené pokrmy a postupy si můžete uložit do aplikace a odeslat do trouby pouhým stisknutím tlačítka.

Založeno na externích testech srovnávajících množství vitamínu C v syrové brokolici a brokolici vařené v páře. Test byl proveden na základě zjišťování kyseliny askorbové (vitamínu C) v jídle pomocí metody HPLC / viditelného UV.



Funkce a Pokrmy. Automatická nastavení a podrobné návody

Funkce Asistovaného vaření nabízí nejlepší nastavení a automatické volby, jako je ohřívání nebo pečení masa či pečiva, se kterými se jídlo vždy povede. S funkcí Pokrmy získáte podrobný návod na přípravu různých receptů z masa, ryb a zeleniny či na vegetariánské pokrmy.



Čištění párou. Pro snadné čištění trouby.

Čištění párou vás upozorní, když je čas na čištění. Mastnotu lehce odstraníte pomocí vlhkého hadříku. Použití páry k čištění vyžaduje až o 95 % méně energie než pyrolytické čištění.



Zajistěte přesné pečení s novou teplotní sondou

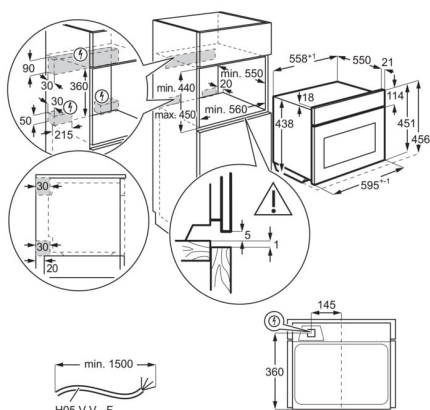
Nová teplotní sonda vás upozorní, když je dosaženo požadované teploty, a umožní vám přesně monitorovat proces pečení, abyste vždy dosáhli dokonalých výsledků.

- Kompaktní vestavná trouba
- Integrovaná parní funkce
- Možnost pečení na 2 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- Teplotní sonda
- Dětská bezpečnostní pojistka
- Indikace zbytkového tepla
- Elektronické dotykové ovládání
- Vícejazyčný displej
- Elektronická regulace teploty

Technická specifikace

Barva	Černá	Plocha největšího plechu (cm ²)	1424
Třída energetické účinnosti	A+	Osvětlení trouby	1, Horní halogen
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	450x560x550	Energetická třída	79.7
Funkce trouby	Spodní ohřev, Rozmrazování, Dehydrating, Kynutí těsta, Grill, Heat save fan, Horký vzduch, Hot air & Bottom, Hot air & Top, Uchovat teplé, Ohřev talířů, Zavařování, ProSteam: Steam Full, ProSteam: Steam High, ProSteam: Steam Low, ProSteam: Steam Medium, Refresh, Přihřívání, Roast, Pomalé pečení, Vaření Sous vide, Pára, Steamify, Stew, Top, Top & Bottom	Spotřeba energie se standardním zatížením (kWh/cyklus)	0.89
		Spotřeba energie se standardním zatížením, režim s ventilátorem (kWh/cyklus)	0.59
		Výkon žárovky osvětlení	40
		Spotřeba trouby	Elektrická
		Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba
		Hlučnost (dB)	52
Konektivita	Ano	Hmotnost včetně obalu (kg)	35
Max. příkon (W)	3,0	Čistá hmotnost (kg)	33.3
Parní funkce	SteamPro	Vybava trouby - plechy	1 Easy2Clean Cake tray, 1 Easy2Clean Patisserie tray, 1 sada s děrovaným pekáčem 2/3
Časovač	SUPEX8		1 chromovaný rošt
Vnitřní objem (l)	45	Výbava trouby - rošty	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Čištění trouby	Pára	Délka přívodního kabelu (m)	1,5
Rozměry (mm)	455x595x567	Zakončení	Schuko
Typ ovládání trouby	Dotek	Obsažené příslušenství	Sada Snapper
Max výkon grilu (W)	1900	Materiál dutin / Vnitřní materiál	Šedý smalt
Max výkon trouby (W)	3000	Počet dutin	1
Teplotní rozsah	30°C - 230°C		

PSGBOV230DE00001



PSGBOV230DE00002

