AEG CS9900T 9000 ProAssist met SteamPro Combi hetelucht- en stoomoven

CS9900T



Koken op lage temperatuur met stoom kan voedingsstoffen behouden en het energieverbruik
Licht doorbakken biefstuk, gestoomde groenten of vis? De 9000 ProAssist-oven met SteamPro bereidt elk gerecht tot in de perfectie met een druk op de knop. Koken met stoom regenereert restjes, behoudt tot 90% van de vitamine C en verbruikt minder energie.

Een externe test uitgevoerd op broccoli en zalm toont aan dat voedingsstoffen behouden blijven na het koken op een lage temperatuur met stoom.

9000 / ProAssist 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



Maak met gemak smakelijkere gerechten met begeleiding van CookSmart Touch+
CookSmart Touch+ helpt je met vertrouwen smakelijkere gerechten te bereiden en kan helpen energie te besparen dankzij slimme voorverwarmings- en restwarmtefuncties*. Bereid je favoriete gerechten vanaf het startscherm met één aanraking en voeg met de tijd nieuwe functies toe via

*Energiebesparing vergeleken met eerdere ovens zonder CookSmart Touch. **'Over-the-air'-updates vereisen de AEG-app, een account, registratie van de oven en een wifi-verbinding.



Functies en Gerechten. Automatische instellingen en stapsgewijze begeleiding
Kookhulpfuncties bieden 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



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.

*Gebaseerd op interne tests waarbij het energieverbruik van een SteamPro-oven (stoomreiniging) is vergeleken met dat van een SteamCrisp®-oven (pyrolytische zelfreiniging). Het Steam Cleaning-programma is gepatenteerd door Electrolux: US2017082295 (A1) – STEAM OVEN.



Nauwkeurig koken met de voedselsensor
De voedselsensor geeft aan wanneer de gewenste temperatuur bereikt is en zorgt ervoor dat je het kookproces nauwkeurig kunt volgen, zodat je keer op keer perfecte resultaten behaalt.

- AEG PREMIER LINE: premium apparaten voor een luxe keukenuitstraling
- 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: 29
- Voorgeprogrammeerde recepten
- SousVide-programma's voor thuisgerechten van restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Vochtsensor
- Voedselsensor
- Snelopwarmfunctie
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Top ovendeur met hittewerende structuur
- Ovenruimte: 45 liter
- Kinderbeveiliging
- Inclusief stoomset
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing
- Bereid knapperige frietjes in de oven met de AirFry bakplaat, optioneel accessoire

AEG CS9900T 9000 ProAssist met SteamPro Combi hetelucht- en stoomoven

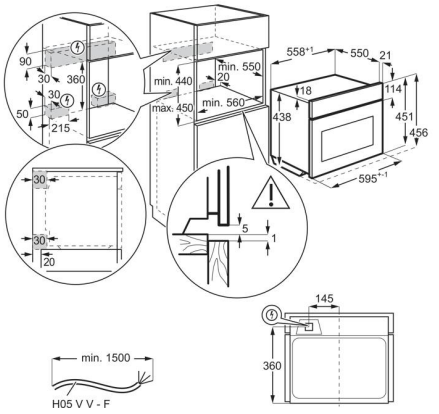
CS9900T

Technische specificaties

Kleur	Mat zwart
Energie-efficiëntieklasse	A+
Inbouwmaten hxbxd (mm)	450x560x550
Verwarmingsfuncties	Hot air & Top & Bottom, Warmhouden, Borden verwarmen, Inmaken, ProSteam: 100% stoom, ProSteam: stoom hoog, ProSteam: stoom laag, ProSteam: stoom medium, Opfrissen, AirFry plus, Onderwarmte, Broodbakfunctie, Ontdooifunctie, Dehydrateren, Deegrijsfunctie, Grill, Ventilator voor warmtebesparing, Hetelucht, Hetelucht en onderwarmte, Hetelucht en bovenverwarming, Opwarmen, Braden, Lage temperatuur garen, Sous-vide koken, Stoom, Steamify®, Stoven, Bovenverwarming, Boven/Onderverwarming
Connectivity	Ja
Aansluitwaarde (W)	3000
Stoomfunctie	SteamPro - 100% stoom of combinaties met hetelucht, en sensor
Type timer	CookSmart Touch+, touch-swipe-display 7.8 inch
Netto ovenvolume (liter)	45
Reiniging	Stoom

Afmetingen hxbxd (mm)	455x595x567
Ovenbediening	touch
Max. vermogen grill (W)	1900
Aansluitwaarde (in Watt)	3000
Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 230°C
Grootte van grootste bakplaat (cm²)	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
Brutogewicht, met verpakking (kg)	35
Netto gewicht apparaat met accessoires (kg)	33.3
Toebehoren	1 Easy2Clean Cake tray, 1 patisserie bakplaat Easy2Clean, stoomschalenset
Toebehoren	1 ovenrooster rvs

PSGBOV230DE00001



PSGBOV230DE00002

