



SteamPro: Perfekte Gerichte durch Kombination aus Hitze und Dampf sowie Sous Vide-Funktion

Jede Mahlzeit sollte ein Erlebnis sein. Mit diesem Gedanken haben wir den SteamPro-Backofen entworfen. Er besitzt unter anderem drei Betriebsarten – Heißluft, Dampf sowie die Kombination aus beiden. Im Kombimodus wird exakt und automatisch die richtige Kombination aus Heißluft und Dampf

Energieeffizienzklasse A+, SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide, SoftClosing, Feuchtigkeitssensor, Dampfreinigung, Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung, 23 Beheizungsarten, Antifinger

Produktvorteile & Ausstattung

Geschmackvolle und zarte Gerichte durch Sous Vide-Vakuulgaren

Professionelle Köche haben längst das Vakuumgaren für sich entdeckt, um perfekte und einheitliche Kochresultate zu erzielen. Sous Vide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte zu zaubern, die Ihre Erwartungen übersteigen.

Perfekte Resultate mit dem Kerntempersensor

Dank des Kerntempersensors dieses Backofens können Sie die Kerntemperatur in der Mitte Ihres Gerichtes während des Kochvorgangs messen. So erhalten Sie immer perfekte Ergebnisse.

Mit Feuchtigkeitssensor für die Ermittlung der richtigen Menge an Dampf für perfekte

Der Feuchtigkeitssensor in diesem Backofen optimiert die Zubereitung, indem die genaue Menge an Dampf genutzt wird, die für perfekte Kochergebnisse nötig ist. Durch die Zugabe von Dampf erhalten die Gerichte den perfekten Geschmack und die perfekte Beschaffenheit und das Aroma in Ihren Gerichten

Automatisches Anpassen von Temperatur- und Zeiteinstellungen durch den integrierten

Dieser intuitive Ofen mit großer LCD-Anzeige und Kochassistent-Funktion sorgt immer wieder für perfekte kulinarische Genüsse. Durch das automatische Anpassen der Temperatur- und Zeiteinstellungen für ein breites Sortiment an Nahrungsmitteln wird gewährleistet, dass Sie die volle Kontrolle über den

Eleganz und Funktionalität der Spitzenklasse

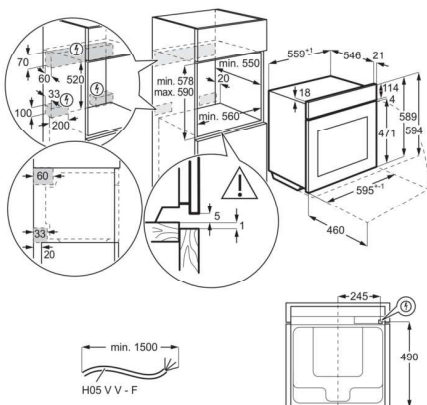
Die in die Tür integrierte Softclosing Technologie sorgt dafür, dass die Tür stets sanft und leise schließt – Eleganz und Funktionalität der Spitzenklasse.

- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbare Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Automatikrezepte
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- Zubehör: Teststreifen Wasserhärtegrad, 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	EAN-Nummer	7332543501724
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	Volt	230
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Absicherung (A)	16
Reinigung	Dampf	Bruttogewicht (kg)	40.5
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Nettogewicht (kg)	39.5
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.68
Mitgeliefertes Zubehör	Teststreifen Wasserhärtegrad	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Nettovolumen Backraum (L)	70	Beleuchtung (Watt)	65
Farbe	Schwarz	Anschlusskabel	ja
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Netzstecker	Schuko-Stecker
Beheizungsarten	Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, VITAL-Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion	Kabellänge (m)	1.5
		Product Partner Code	E - Generic Partner All
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	2300		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

