



Optimieren Sie den Geschmack Ihrer Speisen durch die Dampffunktionen des BakingCrisp Backofens

Der BakingCrisp Backofen bietet Ihnen drei verschiedene Garfunktionen mit Dampf um den Geschmack Ihrer Gerichte zu intensivieren. Egal ob Regenerieren, Brot backen oder konventionelle Heissluft, dank der Kombination mit Dampf werden Ihre Speisen innen saftig und aussen knusprig und braun.

Produkteigenschaften

Mit dem grosszügigen LCD-Display haben Sie Ihren Garprozess stets unter Kontrolle

Das grosse LCD-Display zeigt Ihnen zu jedem Zeitpunkt einfach und übersichtlich den Backprozess an. Egal ob Sie mit einem vorprogrammierten Rezept oder mit manuellen Einstellungen garen, Ihre Gerichte gelingen immer auf den Punkt.



Der Vario Guide dieses Backofens versorgt Sie mit Profitipps und Rezepten nach Ihren Wünschen

Wählen Sie Ihre Gerichte über den Vario Guide aus, und der Backofen schlägt Ihnen die optimale Temperatur- und Zeiteinstellungen vor, um alles perfekt zuzubereiten. Mühelos lassen sich die Einstellungen auch individuell an Ihre persönlichen Präferenzen anpassen.

Perfekt gegarte Gerichte exakt nach Ihren Wünschen dank des Kerntemperatur-Sensors

Der Kerntemperatur-Sensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen, indem er die Kerntemperatur Ihrer Gerichte misst. Die intelligente Technologie informiert Sie, wenn Ihre Speisen wie gewünscht gar sind, und garantiert somit köstliche Ergebnisse.



Perfekter Geschmack beim Aufwärmen dank der Regenerierfunktion dieses Backofens

Wärmen Sie Ihre Gerichte mithilfe der Regenerierfunktion wieder auf. Mit der Unterstützung von Dampf werden Speisen gleichmässig und sanft erwärmt, Aromen und Geschmacksnoten bleiben erhalten. Dank der verschiedenen Einschubebenen können Sie sogar mehrere Gerichte auf einmal regenerieren.

Garantiert gleichmässig gegarte Ergebnisse mit dem Kochen und Backen auf mehreren Ebenen

Das Kochen und Backen auf mehreren Ebenen garantiert eine optimale Platznutzung Ihres Backofens. Dank der Ring-Heizkreises werden Ihre Speisen auf allen Einschubebenen gleichmässig gegart.

- Touch-Bedienung
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 300°C
- Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 5
- Geräteschublade
- Programme: Au Gratin, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillen, Humidity Low, Warmhalten, Slow kochen, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Steam regenerating, True fan cooking, Turbogrill
- Koch-Assistent mit zahlreichen Automatik-Programmen und Speichermöglichkeit für eigene Programme
- Auto-Kochen und traditionelles Kochen
- Professionelles Brotbacken
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Favoritentaste zum Direktstart der Lieblingsprogramme
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost (Chromstahl)
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig

Technische Daten

Farbe	Schwarz Spiegel
Anzahl Garräume	1
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71
Energieeffizienzklasse	A+
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81.2
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.69
Max. Nennleistung (W)	3500
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850
Netz-Spannung (V)	400
Netz-Spannung alternativ (V)	400V 2N~/400V 3N~
Absicherung (A)	2X30, 3x10
Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe) (mm)	356 x 479 x 415
Gerätehöhe (mm)	757
Gerätebreite (mm)	548
Gerätetiefe (mm)	567
Nettogewicht kg	42
Herkunftsland	DE
Artikelnummer / PNC	944 271 521
EAN Nummer	7332543728039
Product Partner Code	-

Bruttopreis inkl. MwSt CHF (UPE)	3890.00
Bruttopreis exkl. MwSt CHF (UPE)	3611.90
Vorgezogene Recycling Gebühr, exkl. MwSt. CHF	10.00
VRG inkl. MwSt. CHF	10.77

