


Automatisch perfekte Gerichte dank connected Profi Steam mit Steamify®Funktion

Perfekte Aromen und Textur. Egal ob Dampfgaren, Kochen mit Heissluft und Dampf, Backen oder SousVide mit dem multifunktionalen connected ProfiSteam gelingt jedes Gericht. Geben Sie einfach die Temperatur vor und der Ofen mischt automatisch die richtige Menge an Dampf bei dank Steamify®.

Produkteigenschaften
Immer die richtige Menge an Dampf für gesunde & perfekte Gerichte mit Steamify®

Machen Sie sich keine Gedanken mehr, welche Menge an Dampf Sie für verschiedenen Gerichte benötigen. Dank der neuen Steamify® Funktion müssen Sie nur noch die Temperatur vorgeben und der Steamer ermittelt automatisch die perfekte Menge an Dampf. Perfekte und gesunde Gerichte ohne Rätselraten.

- Energieeffizienzklasse: A++
- Touch-Bedienung
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 230°C
- Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- Glastür mit 4-fach-Spiegelverglasung
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 5
- Programme: True fan cooking, Turbogrill, Yoghurt function, Sous vide cooking, Steam regenerating, Steamify, Humidity Medium, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Grillen, Humidity High, Humidity Low, Au Gratin, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärn, Slow Cooking, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Hefeteig gehen lassen, Dörren
- Koch-Assistent mit zahlreichen Automatik-Programmen und Speichermöglichkeit für eigene Programme
- Auto-Kochen und traditionelles Kochen
- Professionelles Brotbacken
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Dampf-Reinigungsprogramm
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Kindersicherung
- Kühle Front
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 2 Kombiroste Steam
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig, 1 Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl

Intuitive Steuerung Ihres Ofens über Touchscreen oder App

Mit der neuen intuitiven Touch Steuerung behalten Sie die Kontrolle über jeden Schritt im Kochprozess. Dank Connectivity können Sie direkt über Ihr Smartphone die Einstellungen anpassen, das Gerät starten und stoppen.

Ein neuer Weg um köstliche Speisen zu kreieren: SousVide-Garen im Vakuumbbeutel

Garen Sie Speisen im Vakuumbbeutel und dämpfen Sie diese bei niedrigen Temperaturen, wie vom Profikoch. Dank der SousVide-Funktion erhalten Sie die perfekte Konsistenz und einen intensiveren Geschmack.


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.

Technische Daten

Farbe	Schwarz Spiegel
Anzahl Garräume	1
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424
Nutzbare Garraumvolumen (L)	70
Energieeffizienzklasse	A++
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.9
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
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 478 x 414
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	567
Nettogewicht kg	41
Herkunftsland	DE
Artikelnummer / PNC	944 271 507
EAN Nummer	7332543699759
Product Partner Code	-

Bruttopreis inkl. MwSt CHF (UPE)	6440.00
Bruttopreis exkl. MwSt CHF (UPE)	5979.55
Vorgezogene Recycling Gebühr, exkl. MwSt. CHF	10.00
VRG inkl. MwSt. CHF	10.77

