



ZUGABE VON DAMPF FÜR KNUSPRIGERE BACKERGEBNISSE

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen fügt die PlusSteam-Funktion in diesem SteamBake-Backofen zu Beginn des Backvorgangs Dampf hinzu. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene, schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich.

Produkteigenschaften



Zugabe von Dampf für knusprigere Backergebnisse

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen erzeugt der PlusSteam Knopf zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene und schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich.

- Versenkbare Bedienwähler
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 300°C
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 5
- Programme: Unterhitze, Traditionelles kochen, Tiefkühlgerichte, Grillen, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Steam bake, True fan cooking, Turbogrill
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Antifingerprint-Edelstahl-Beschichtung
- Kindersicherung
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig



Kochen Sie mehr zur gleichen Zeit und erhalten Sie dennoch perfekte Resultate.

Der zusätzliche Heizring in unseren Backöfen stellt sicher, dass Ihre Gerichte gleichmässig gegart werden, sogar wenn sie mit bis zu drei Blechen befüllt sind. Dies bietet volle Geschmacksentfaltung im gesamten Garbereich. So wird jede Portion ohne Zweifel so perfekt wie die vorherige.

Mühevolle Kontrolle. EXPLORE LED-Display mit Sensortasten

Entdecken Sie mit dem reaktionsfreudigen EXPLORE-LED-Display mit Sensortasten eine neue Art, Ihren Backofen zu nutzen. Die leuchtende Oberfläche gewährt Ihnen schnellen Zugriff und dynamische Kontrolle über Kochzeit, Temperatur und andere Funktionen.

Niedrige Türtemperatur für sicheres Anfassen

Dank der „Safe to touch Plus door“ bleibt die Temperatur der äusseren Ofentür gering und kann daher sicher berührt werden.

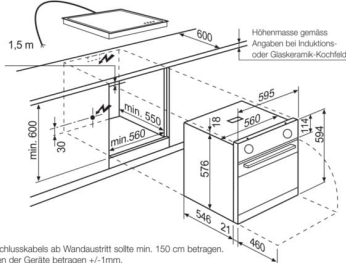
Backen Sie auch grosse Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das XL-Tray ist 20 % grösser als normale Backbleche, damit Sie grössere und noch leckerere Süssspeisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Süssspeise perfekt auf den Punkt gegart wurde.

Technische Daten

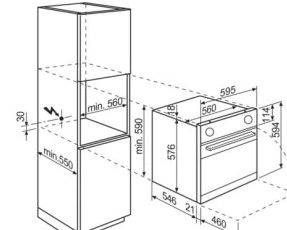
Farbe	Chrom mit Antifingerprint Beschichtung	Product Partner Code	-
Anzahl Garräume	1		
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424		
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71		
Energieeffizienzklasse	A+		
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81.2		
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09		
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.69		
Max. Nennleistung (W)	3500		
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3500		
Netz-Spannung (V)	400		
Netz-Spannung alternativ (V)	400V 2~/400V 3~		
Absicherung (A)	2x10		
Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe) (mm)	356 x 479 x 415		
Gerätehöhe (mm)	594		
Gerätebreite (mm)	595		
Gerätetiefe (mm)	567		
Nettogewicht (kg)	33		
Herkunftsland	DE		
Artikelnummer / PNC	944 188 845		
EAN Nummer	7333394042763		

EH... im Unterbau mit Glaskeramik- oder Induktions-Kochfeldern



Die Länge des Anschlusskabels ab Wandaustritt sollte min. 150 cm betragen.
 Fertigungstoleranzen der Geräte betragen +/-1mm.

BO... Backofen im Hochschrank



Die Länge des Anschlusskabels ab Wandaustritt sollte min. 150 cm betragen.
 Fertigungstoleranzen der Geräte betragen +/-1mm.

