

BS8354801M Einbaubackofen



Das ultimative Geschmacksfeuerwerk

Unser fortschrittlicher ProCombi® Plus-Ofen stellt automatisch die Temperatur und Feuchtigkeit für alle Gerichte ein und bietet so beste Aromen, beste Konsistenz und Geschmack.



Optimale Kochergebnisse mit SousVide-Funktion

Die SousVide-Funktion kocht vakuumierte Speisen bei niedrigen Temperaturen, um ein geschmacksintensives Garen zu ermöglichen. Speisen werden schonend gegart und nicht überkocht, damit sich alle Aromen entfalten können.



Optimale Ergebnisse durch Präzisionstechnologie

Mit dem Kerntemperatursensor dieses Backofens können Sie den Garprozess mitten im Herzen Ihres Gerichts genau überwachen. Wenn das Gericht gar ist, schaltet sich der Ofen aus. So erhalten Sie immer perfekte Ergebnisse.

Weitere Vorteile:

- Ergonomischer herausnehmbarer Wasserbehälter zum einfachen Nachfüllen
- Intuitives Touch-Display vereinfacht die Auswahl von Rezepten sowie Uhrzeit und Temperatur
- ThermiC°Air Heißluftsystem für höhere Leistung und bessere Energieeffizienz

Produktspezifikationen:

- Multifunktionsofen mit integrierten Dampfgar-Programmen
- Energieeffizienzklasse: A+
- Kerntemperatursensor
- 70 Liter Garraum
- FloodLight™ Beleuchtung
- Automatik-Rezepte
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Tür-Kontaktschalter für Licht
- Elektronische Temperaturregelung
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- VarioGuide
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- IsoFront® Plus
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Kühlgebläse
- Klapptür
- Reinigungsprogramme
- Backtabelle und Anzeige der Einschubebenen
- 25 Sprachen
- Beheizungsarten: Unterhitze, Brotbackstufe, Gratinieren, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Grillstufe 2, Tiefkühlgerichte, VITAL-Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Warmhalten, Bio-Garen, Feuchte Heißluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Sous Vide Ofenfunktion, Regenerieren, Oberhitze, Ober-/Unterhitze, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion

Technische Daten:

- PNC : 944 187 488
- EAN-Nummer : 7332543439355
- Leistung Grill (Watt) : 2300
- Energieverbrauch konventionell (kWh) : 0.89
- Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) : 0.69
- Nettovolumen Backraum (L) : 70
- Temperaturbereich : 30°C - 230°C
- Energieeffizienzklasse : A+
- Einbauhöhe (mm) : 590
- Einbaubreite (mm) : 560
- Einbautiefe (mm) : 550
- Gerätehöhe (mm) : 594
- Gerätebreite (mm) : 595
- Gerätetiefe (mm) : 567
- Beheizungsarten : Unterhitze, Brotbackstufe, Gratinieren, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Grillstufe 2, Tiefkühlgerichte, VITAL-Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchtgaren (mittel), Warmhalten, Bio-Garen, Feuchte Heißluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Sous Vide Ofenfunktion, Regenerieren, Oberhitze, Ober-/Unterhitze, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion
- Farbe : Edelstahl mit Antifingerprint
- Netzstecker : Schuko-Stecker
- Kabellänge (m) : 1.5
- Anschlusswert (Watt) : 3500
- Anschluss-Spannung (Volt) : 220-240
- Absicherung (A) : 16
- Beleuchtung (Watt) : 65
- Bruttogewicht (kg) : 46.5
- Nettogewicht (kg) : 44.5
- Verpackung, Höhe (mm) : 670
- Verpackung, Breite (mm) : 635
- Verpackung, Tiefe (mm) : 670

Produktbeschreibung:

Energieeffizienzklasse A+, ProCombi Plus Multi-Dampfgarer mit SousVide, SoftMotion, ProSight Plus LCD Display, Kerntemperatursensor, 25 Beheizungsarten, Antifinger