



Professionelle Ergebnisse. In Ihrer Küche

Bereiten Sie zuhause professionelle Mahlzeiten zu mit dem SteamPro Backofen mit Steamify®. Mit den drei Garstufen ist Erhitzen, Dampfgaren oder sogar beides in Kombination möglich. SousVide ist ebenfalls möglich. Saftige Ergebnisse, auf die Sie sich verlassen können, automatisch eingestellt mit Steamify®.

Produktvorteile & Ausstattung

Steamify®: Die automatische Dampfzufuhr.

Mit Steamify® kochen auch Sie Ihre gewohnten Rezepte mit Dampf – für die tägliche Profiküche. Sie wählen die Temperatur und Ihr Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.

SousVide: Schonendes Garen im Vakuum

Vakuumierte Speisen werden bei konstant niedrigen Temperaturen zwischen 50 °C und 95 °C schonend gegart. Die Aromen bleiben erhalten und vereinen sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Sous Vide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte

Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So garen Sie beispielsweise Ihr Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium, Rare oder Well-Done.

TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen.

Steuern Sie die Vielzahl von Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen. Große Symbole bieten Ihnen dabei noch mehr Bedienkomfort.

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

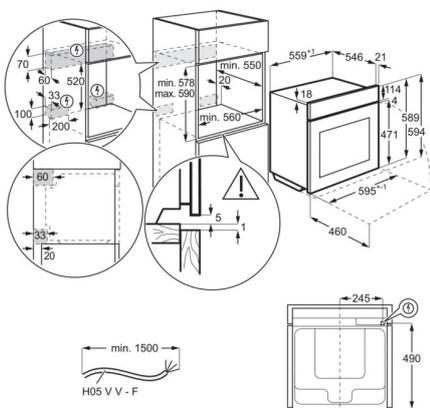
Die Funktion "Schnell Aufheizen" spart Ihnen Zeit. Das Vorheizen ist 40% schneller als bei herkömmlichen Modellen.

- Made in Germany
- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbare Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Zubehör: Teststreifen Wasserhärtegrad, 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost

Technische Daten

| | | | |
|---------------------------|---|--|-----------------------------------|
| Bauart | Einbaubackofen | PNC | 944 188 641 |
| Gerätetyp | SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide | EAN-Nummer | 7332543839582 |
| Energieeffizienzklasse | A++(Spektrum A+++ bis D) | Volt | 230 |
| Reinigung | Dampf | Absicherung (A) | 16 |
| Bedienung | Touch Control-Berührungssensoren | Bruttogewicht (kg) | 39.5 |
| Einbaumaße HxBxT (mm) | 590x560x550 | Nettogewicht (kg) | 38.5 |
| Temperaturbereich | 30°C - 230°C | Energieverbrauch konventionell (kWh) | 0.99 |
| Mitgeliefertes Zubehör | Teststreifen Wasserhärtegrad | Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) | 0.52 |
| Nettovolumen Backraum (L) | 70 | Beleuchtungsart | 2, seitlich Halogen, oben Halogen |
| Farbe | Schwarz | Beleuchtung (Watt) | 65 |
| Gerätemaße HxBxT (mm) | 594x595x567 | Anschlusskabel | ja |
| Beheizungsarten | Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion | Netzstecker | Schuko-Stecker |
| | | Kabellänge (m) | 1.5 |
| Anschlusswert (Watt) | 3500 | UVP | 3203.00 |
| Leistung Grill (Watt) | 2300 | | |

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

