



Drehen Sie den Geschmack voll auf.

Der SteamBoost Ofen mit FullSteam Funktion holt mehr Geschmack aus Ihren Lebensmitteln heraus. Er funktioniert ganz genauso wie ein herkömmlicher Ofen, aber mit dem zusätzlichen Vorteil von Dampf. Und so wird Essen wirklich aufregend, denn Hitze bräunt das Essen natürlich und macht es knusprig. Die Zugabe von Dampf macht den

Produkteigenschaften



Kulinarische Genüsse garantiert – mit etwas professioneller Hilfe

Dieser intuitive Ofen mit großer LCD-Anzeige und Kochassistent-Funktion sorgt immer wieder für perfekte kulinarische Genüsse. Durch das automatische Anpassen der Temperatur- und Zeiteinstellungen für ein breites Sortiment an Nahrungsmitteln wird gewährleistet, dass Sie die volle



Perfekte Resultate mit Lebensmittelsensor

Dank des Food Sensors (Lebensmittelsensor) dieses Backofens können Sie die Kerntemperatur in der Mitte Ihres Gerichtes während des Kochvorgangs messen. So erhalten Sie immer perfekte Ergebnisse.



Gleichmässiges Garen in allen Bereichen

Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Er weist das neue Konvektionssystem HotAir auf, das für eine gleichmässige Zirkulation der Heissluft im gesamten Garraum sorgt. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen



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



Backen Sie auch grosse Mengen einfach perfekt

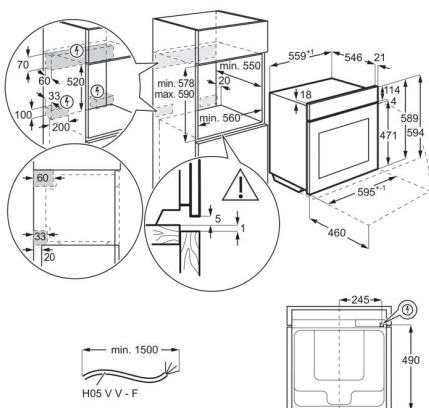
Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das XL-Tray ist 20 % grösser als normale Backbleche, damit Sie grössere und noch leckerere Süssspeisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Süssspeise

- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Nachrüstbar mit Backblechszug

Technische Daten

Farbe	Schwarz	Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
Energieeffizienzklasse	A++	Energieeffizienzindex (EEI _{cavity})	61.9
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Programme / Funktionen	Gratinieren, Unterhitze, Brotbacken, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Teig gehen lassen, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grill, Feuchtigkeit hoch, Warmhalten, Feuchtigkeit niedrig, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Einmachen, Niedertemperaturgaren, Regenerieren mit Dampf, Steamify, Heissluft, Turbogrill	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
		Leistung Lampe (Watt)	65
		Beheizungsart	Elektrisch
		Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch
		Geräuschpegel (dB)	53
Connectivity	Nein	Bruttogewicht (kg)	36
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3500	Nettogewicht (kg)	35
Dampf-Kategorien	CombiSteam	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2
Bedienung / Display	Intuitive-Touch-Display Bedienung	Gitterroste	1 Chromstahl
Nutzbares Garraumvolumen (L)	70	Seitengitter	Seitengitter für leichtes Einschieben;Edelstahl
Reinigungsart	Steam	Netzstecker	Ohne Stecker
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x594x567	Im Lieferumfang enthalten	Entkalkungs-Starterkit, Magnetische Bodenabdeckung, Wood screws
Bedienungsart	Touch	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Max. Nennleistung Grill (W)	2300	Anzahl Garräume	1
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500	Artikelnummer / PNC	944 035 226
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C		
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

