

## BSE896220B Einbaubackofen



### Meistern Sie sogar die anspruchsvollsten Geschmacksrichtungen.

Jede Mahlzeit sollte ein Erlebnis sein. Mit diesem Gedanken haben wir den SteamPro-Backofen entworfen. Er besitzt unter anderem drei Betriebsarten – Heißluft, Dampf sowie die Kombination aus beiden. Im Kombimodus wird exakt und automatisch die



### Kochresultate wie im Restaurant zu Hause verwirklichen

Professionelle Köche haben längst das Vakuumgaren für sich entdeckt, um perfekte und einheitliche Kochresultate zu erzielen. SousVide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte zu zaubern, die Ihre



### Perfekte Resultate mit dem Kerntempersensur

Dank des Kerntempersensurs dieses Backofens können Sie die Kerntemperatur in der Mitte Ihres Gerichtes während des Kochvorgangs messen. So erhalten Sie immer perfekte Ergebnisse.

### Weitere Vorteile:

- Der Humidity Sensor (Feuchtigkeitssensor) nutzt die richtige Menge an Dampf für perfekte Ergebnisse
- Softclosing - durch das sanfte Schließen der Tür wird diese geschmeidig und geräuschlos geschlossen

### Produktspezifikationen:

- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ mit extra großem Garraum
- TFT Touch Screen
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensur
- Temperaturvorschlag
- VarioGuide
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Tür-Kontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Beheizungsarten: Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Tiefkühlgerichte, VITAL-Dampfgaren, Dörren, Grillstufe 2, Gratiniere, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Heißluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide, Regenerieren, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion
- Kindersicherung
- Backtabelle und Anzeige der Einschubebenen

### Technische Daten:

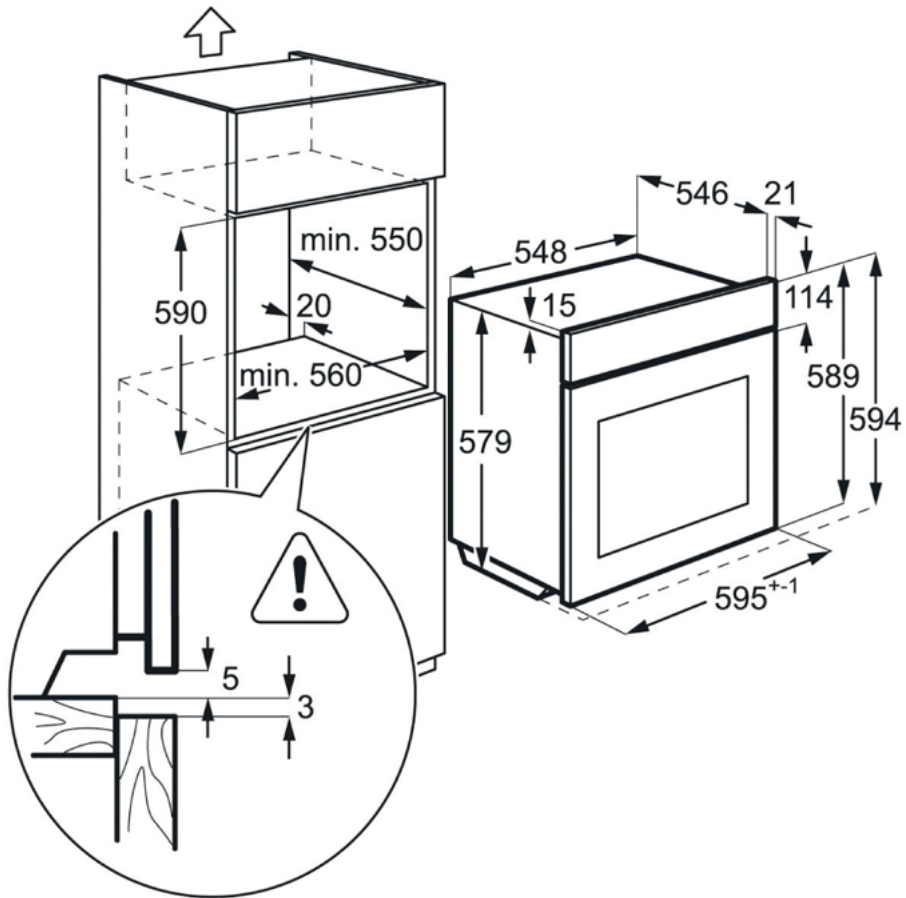
- PNC : 944 188 210
- EAN-Nummer : 7332543580163
- Mitgeliefertes Zubehör : Teststreifen Wasserhärtegrad
- Energieeffizienzklasse : A+ (Spektrum A+++ bis D)
- Einbauhöhe (mm) : 590
- Einbaubreite (mm) : 560
- Einbautiefe (mm) : 550
- Gerätehöhe (mm) : 594
- Gerätebreite (mm) : 595
- Gerätetiefe (mm) : 567
- Nettovolumen Backraum (L) : 70
- Farbe : Schwarz
- Netzstecker : Schuko-Stecker
- Kabellänge (m) : 1.5
- Anschlusswert (Watt) : 3500
- Volt : 230
- Absicherung (A) : 16
- Beleuchtung (Watt) : 65
- Bruttogewicht (kg) : 41
- Nettogewicht (kg) : 40
- Verpackung, Höhe (mm) : 700
- Verpackung, Breite (mm) : 635
- Verpackung, Tiefe (mm) : 680

### Produktbeschreibung:

Energieeffizienzklasse A+, SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide, Feuchtigkeitssensor, entnehmbarer Wassertank, Softclosing, TFT-Display, 25 Beheizungsarten, elektronische Temperaturregelung, Temperaturvorschlag, Schnellaufheizung zuschaltbar, Kerntempersensur, VarioGuide, Automatik-Rezepte, 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost, 1 Garbehälterset

## BSE896220B Einbaubackofen

PSGBOV170D363001



PSGBOV170D363002

