



SteamPro: Schonendes Dampfgaren mit 100% Dampf und SousVide

Vergessen Sie die Regeln und garen Sie mit Dampf. Die Resultate können sich schmecken lassen: Lebensmittel behalten alle Nährstoffe und ihren vollen Geschmack. Vitaminschonend und ohne Zusatz von Öl oder künstlichen Fetten zubereitet, sorgen Sie somit perfekt für eine gesunde Ernährung. Mit dem SteamPro Multi-Dampfgarer und

Produktvorteile & Ausstattung

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.



Klartext-Display mit TouchControl: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Sie hätten gern einen guten Überblick und finden eine Knebelbedienung nicht mehr zeitgemäß? Auf dem Klartext-Display werden Temperatur, Beheizungsart, Garzeit und vieles mehr übersichtlich angezeigt. Einstellungen erfolgen über eine komfortable Touch-Bedienung.



Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

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

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

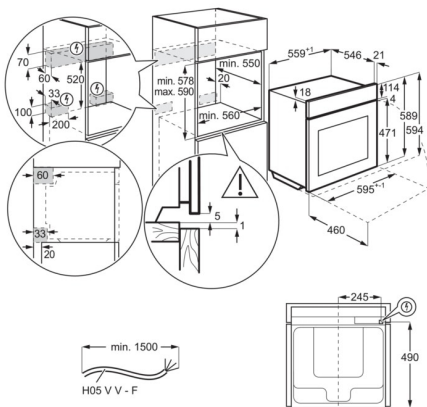
Das Heißluftsystem Surroundcook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. So können Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen – für gleichmäßig gegarte Ofengerichte.

- Made in Germany
- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung
- 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
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Anschlusswert (Watt)	3500
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide	Leistung Grill (Watt)	2300
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	PNC	944 187 782
Reinigung	Dampf	EAN-Nummer	7332543502905
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Volt	230
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Absicherung (A)	16
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Bruttogewicht (kg)	40.5
Mitgeliefertes Zubehör	FlexiRunners™ – Vollauszug für Multi-Dampfgarer (1 Paar), Teststreifen Wasserhärtegrad	Nettogewicht (kg)	39.5
Nettovolumen Backraum (L)	70	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.68
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Beheizungsarten	Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen	Beleuchtung (Watt)	65
		Anschlusskabel	ja
		Netzstecker	Schuko-Stecker
		Kabellänge (m)	1.5
		UVP	2944.00

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

