


**Automatisch perfekte Gerichte dank connected Profi Steam mit Steamify®Funktion**

Perfekte Aromen und Textur. Egal ob Dampfgaren, Kochen mit Heissluft und Dampf, Backen oder SousVide mit dem multifunktionalen connected ProfiSteam gelingt jedes Gericht. Geben Sie einfach die Temperatur vor und der Ofen mischt automatisch die richtige Menge an Dampf bei dank Steamify®.

**Produkteigenschaften**
**Immer die richtige Menge an Dampf für gesunde & perfekte Gerichte mit Steamify®**

Machen Sie sich keine Gedanken mehr, welche Menge an Dampf Sie für verschiedene Gerichte benötigen. Dank der neuen Steamify® Funktion müssen Sie nur noch die Temperatur vorgeben und der Steamer ermittelt automatisch die perfekte Menge an Dampf. Perfekte und gesunde Gerichte ohne Rätselraten.

**Intuitive Steuerung Ihres Ofens über Touchscreen oder App**

Mit der neuen intuitiven Touch Steuerung behalten Sie die Kontrolle über jeden Schritt im Kochprozess. Dank Connectivity können Sie direkt über Ihr Smartphone die Einstellungen anpassen, das Gerät starten und stoppen.

**Ein neuer Weg um köstliche Speisen zu kreieren: SousVide-Garen im Vakuumbbeutel**

Garen Sie Speisen im Vakuumbbeutel und dämpfen Sie diese bei niedrigen Temperaturen, wie vom Profikoch. Dank der SousVide-Funktion erhalten Sie die perfekte Konsistenz und einen intensiveren Geschmack.



- Multifunktionsofen mit integrierten Dampfgar-Programmen
- Touch-Bedienung
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 230°C
- Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- Glastür mit 4-fach-Spiegelverglasung
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 4
- Programme: Sous vide cooking, Steam regenerating, Steamify, True fan cooking, Turbogrill, Yoghurt function, Au Gratin, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillen, Humidity High, Humidity Low, Humidity Medium, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Slow Cooking
- Koch-Assistent mit zahlreichen Automatik-Programmen und Speichermöglichkeit für eigene Programme
- Auto-Kochen und traditionelles Kochen
- Professionelles Brotbacken
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Leichtreinigung-Swiss-Clean-Email
- Dampf-Reinigungsprogramm
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Antifingerprint-Edelstahl-Beschichtung
- Kindersicherung
- Funktionssicherung
- Kühle Front
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost (Chromstahl)
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig, 1 Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl

**Der Vario Guide dieses Backofens versorgt Sie mit Profitipps und Rezepten nach Ihren Wünschen**

Wählen Sie Ihre Gerichte über den Vario Guide aus, und der Backofen schlägt Ihnen die optimale Temperatur- und Zeiteinstellungen vor, um alles perfekt zuzubereiten. Müheless lassen sich die Einstellungen auch individuell an Ihre persönlichen Präferenzen anpassen.

**Perfekt gegarte Gerichte exakt nach Ihren Wünschen dank des Kerntemperatur-Sensors**

Der Kerntemperatur-Sensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen, indem er die Kerntemperatur Ihrer Gerichte misst. Die intelligente Technologie informiert Sie, wenn Ihre Speisen wie gewünscht gar sind, und garantiert somit köstliche Ergebnisse.

**Technische Daten**

Farbe	Chrom mit Antifingerprint Beschichtung
Anzahl Garräume	1
Nutzbare Grillfläche (cm <sup>2</sup> )	1424
Nutzbare Garraumvolumen (L)	43
Energieeffizienzklasse	A+
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	80.8
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.89
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.59
Max. Nennleistung (W)	3000
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3000
Netz-Spannung (V)	230
Netz-Spannung alternativ (V)	230V~/400V 2N~
Absicherung (A)	16, 2x10
Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe) (mm)	216 x 478 x 416
Gerätehöhe (mm)	455
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	567
Nettogewicht (kg)	39.8
Herkunftsland	PL
Artikelnummer / PNC	944 066 706
EAN Nummer	7332543706792

Product Partner Code	-
Bruttopreis inkl. MwSt. CHF (UPE)	6220.00
Bruttopreis exkl. MwSt. CHF (UPE)	5775.30
VRG exkl. MwSt. CHF	10.00
VRG inkl. MwSt. CHF	10.77

