


Innen saftig, aussen knusprig. Der connected BakingCrisp mit Dampffunktionen

Die perfekte Brotkruste oder ein saftiges Steak, der BakingCrisp macht es möglich. Regenerieren, Brot Backen oder Garen mit Feuchtigkeit, dank der Kombination mit Dampf werden Ihre Speisen innen saftig und aussen knusprig. Neu können Sie den connected BakingCrisp auch über ein App steuern.

Produkteigenschaften
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.

- Einbaubackofen konventionell / Heissluft / Grill
- Touch-Bedienung
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 300°C
- Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- Glastür mit 4-fach-Spiegelverglasung
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 4
- Programme: Unterhitze, Brotbacken, Gratинieren, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Schnellgrillen, Tiefkühlgerichte, Grillen, Warmhalten, Slow kochen, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, True fan cooking, Turbogrill
- Koch-Assistent mit zahlreichen Automatik-Programmen und Speichermöglichkeit für eigene Programme
- Pyrolytisches Selbstreinigungssystem mit Katalysator, Mehrstufig
- Pyrolyse
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Funktionssicherung
- Kühle Front
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig

Dank Pyrolysetechnik wird die Reinigung dieses Backofens zum Kinderspiel

Dank der intelligenten Pyrolysefunktion Ihres Backofens bleibt dieser wie neu. Mit Hilfe sehr hoher Temperaturer wird diese Selbstreinigungstechnologie aktiviert, wodurch Fett und Speiserückstände zu Asche werden. So können Sie die Rückstände im Backofen ganz einfach mit einem feuchten Tuch


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. Mühelos 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.

Perfekter Geschmack beim Aufwärmen dank der Regenerierfunktion dieses Backofens

Wärmen Sie Ihre Gerichte mithilfe der Regenerierfunktion wieder auf. Mit der Unterstützung von Dampf werden Speisen gleichmässig und sanft erwärmt, Aromen und Geschmacksnoten bleiben erhalten. Dank der verschiedenen Einschubebenen können Sie sogar mehrere Gerichte auf einmal regenerieren.

Technische Daten

| | |
|---|-----------------|
| Farbe | Schwarz Spiegel |
| Anzahl Garräume | 1 |
| Nutzbare Grillfläche (cm ²) | 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) | 35.6 |
| Herkunftsland | PL |
| Artikelnummer / PNC | 944 066 710 |
| EAN Nummer | 7332543707164 |
| Product Partner Code | - |

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Bruttopreis inkl. MwSt. CHF (UPE) | 5210.00 |
| Bruttopreis exkl. MwSt. CHF (UPE) | 4837.50 |
| VRG exkl. MwSt. CHF | 10.00 |
| VRG inkl. MwSt. CHF | 10.77 |

