



Kulinarischer Ratgeber – Nachdem Sie eines der 50 vorprogrammierten Rezepte ausgewählt und das Kochgewicht eingegeben haben, ermittelt der Ofen automatisch die passende Betriebsart, die richtige Temperatur und die notwendige Garzeit. Perfekte Resultate garantiert.



Dampfgaren – Dampfgaren ist eine neue Kochmethode, bei der Vitamine und Mineralstoffe sowie der Geschmack, die Konsistenz und die Farbe der Lebensmittel bewahrt werden. Mit diesem sehr präzisen Steamer können Sie diese einzigartig sanfte, gesunde und leichte Zubereitungsart, die allgemein geschätzt und anerkannt wird, perfektionieren.



Fr. 2'790.–

Inkl. MwSt. / ohne vRB Fr. 10.81

Beschreibung

Anwendung	Haushalt
Stand/Einbau	Einbaugerät
Farbe	Anthrazit
Steuerung	Turn & Press Knopf
Display	Farbdisplay
Automatische Programme	Ja
Anzahl Programme	3
Sonderprogramme	3 Kocharten: Traditionell, Kombination mit Dampf und 100% Dampf; 93 Rezepte
Anzahl Funktionen	12
Beschreibung Funktionen	12 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion (4 Programme Expert und 8 Programme mit kulinarischer Führung)
Heizungstyp	Heissluft; Dämpfen
Reinigung	Pyrolytisch; normal; turbo
CoolDoor	Ja
Türtyp	Komplett abnehmbares Glas
Anzahl Gläser	4
Dampferzeuger	Ja
Wasseranschluss	Wassertank 1,1 l
Wasserhärte Einstellung	Ja
Anzahl Backebenen	5
Timer	Ja

Beleuchtung	Ja
Verzögerter Start	Ja
Material Innenbehälter	Emaillé

▲ Selektiver Modellvertrieb. Exklusiv nur an Vertragspartner lieferbar.

Technische Daten

Breitenorm	60 cm
Energieeffizienzklasse	A
Nutzhalt Gesamt	40 l
Anschluss	230 V
Frequenz	50 Hz
Strom	16 A
Leistung	3'135 W
Standby-Modus	Ja
Gewicht	kg Netto: 36, Brutto: 39
Gerät	mm Höhe: 450,50 – Breite: 592 – Tiefe: 547
Inkl. Verpackung	mm Höhe: 550, Breite: 670, Tiefe: 700
Nischenhöhe	EURO 450 mm
Nische	mm Höhe: 450, Breite: 560, Tiefe: 550
EAN	3660767965713

Weiteres inbegriffenes Zubehör

- 1 Sicherheitsrost mit Griff
- 1 Blech 45 mm mit Gitter
- 1 Schale aus Edelstahl für Dampfgaren 100%

