



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
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- 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
- Entnehmbare Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Automatikrezepte
- Beheizungsarten: Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- Zubehör: FlexiRunners™ – Vollauszug für Multi-Dampfgarer (1 Paar), Teststreifen Wasserhärtegrad, 1 emailliertes Backblech, 1 Moussaka Auflaufform, 1 Kombirost
- Türkontaktschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung

Technische Daten

PNC	944 187 782	Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
EAN-Nummer	7332543502905	Netzstecker	Schuko-Stecker
EPREL Registrierungscode	53985	Kabellänge (m)	1.5
Mitgeliefertes Zubehör	FlexiRunners™ – Vollauszug für Multi-Dampfgarer (1 Paar), Teststreifen Wasserhärtegrad	Anschlusswert (Watt)	3500
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Volt	230
Einbauhöhe (mm)	590	Absicherung (A)	16
Einbaubreite (mm)	560	Beleuchtung (Watt)	65
Einbautiefe (mm)	550	Bruttogewicht (kg)	40.5
Gerätehöhe (mm)	594	Nettogewicht (kg)	39.5
Gerätebreite (mm)	595	Verpackung, Höhe (mm)	670
Gerätetiefe (mm)	567	Verpackung, Breite (mm)	635
Beheizungsarten	Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion	Verpackung, Tiefe (mm)	670
		Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
		Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
		Verpackungsgewicht Holz in g	0
		Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
		Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
		Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
		Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
		Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
		Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Nettovolumen Backraum (L)	70		

