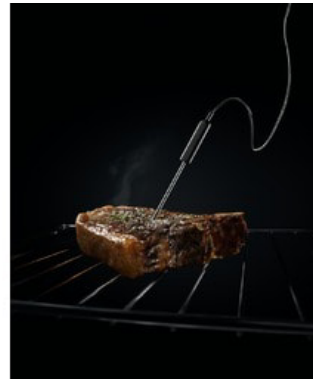




SenseCook: Der Backofen mit Kerntemperatursensor

Der SenseCook Backofen mit Kerntemperatursensor hilft Ihnen bei der Zubereitung der saftigsten Lammkoteletts und dem zartesten Lachsfilet. Egal ob Rare, Medium oder Well Done, dank dem Kerntemperatursensor gelingt Ihnen die perfekte Zubereitung, so wie Sie es sich wünschen!

Produktvorteile & Ausstattung

Kochassistent: Einstellungsvorschläge für Ihre Gerichte.

Bestimmen Sie das Ergebnis, der Ofen übernimmt die Einstellungen. Ihnen werden Beheizungsart, Temperatur, Dauer und Feuchte vorgeschlagen, die Sie nach Bedarf verändert können. Alles ist genau auf das gewünschte Garergebnis angepasst und der Blick auf die Gebrauchsanweisung ist hinfällig.



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.

- Made in Germany
- Exklusives Design
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- 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 Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Automatikrezepte
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Zubehör: , 1 emailiertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Speichermenü für 20 eigene Rezepte

Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion verwandeln sich bei ca. 480 °C Schmutz, Fett und Essensreste zu Asche. Nach Abschluss der Reinigung lassen sich die Rückstände im Handumdrehen mit einem feuchten Tuch auswaschen.

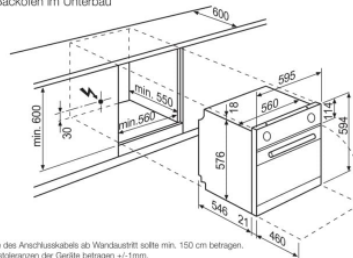
Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

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

Technische Daten

Bauart	Einbauherd	Nettogewicht (kg)	35
Gerätetyp	AssistedCooking	Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Beleuchtung (Watt)	65
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550	Anschlusskabel	nein
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Netzstecker	Nein
Nettovolumen Backraum (L)	71	UVP	1879.00
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungsarten	Dörren, Grillstufe 2, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Bio-Garen, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Unterhitze, Brotbackstufe, Gratinieren, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe		
Anschlusswert (Watt)	10850		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	940 321 389		
EAN-Nummer	7332543808199		
Volt	230		
Absicherung (A)	3x16		
Bruttogewicht (kg)	36		

BO... Backofen im Unterbau



Die Länge des Anschlusskabels ab Wandaustritt sollte min. 150 cm betragen.
Fertigungstoleranzen der Geräte betragen +/- 1mm.

