

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach, 6302 Zug

Telefon +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Broschüre Comhair-Steam SE



Ausgewähltes Gerät

- Artikel-Nr.: 2301000113
- EAN-Code: 7630029407233
- Bedienung: TouchControl und Einstellknopf
- Breitenorm: 60.0 cm
- Höhenorm: 76.2 cm
- Design: ChromeClass
- Griff: Stangengriff Chrom
- Design Garraum: DualEmail
- Geräteschublade: Geräteschublade beheizbar

Details Steamer Comhair-Steam SE 60

Weitere Einstellmöglichkeiten

- Automatisches Entkalkungsprogramm
- Favoriten

Design

- Bedienung: TouchControl und Einstellknopf
- Breitenorm: 60.0 cm
- Höhennorm: 76.2 cm
- Design: ChromeClass
- Griff: Stangengriff Chrom
- Design Garraum: DualEmail
- Geräteschublade: Geräteschublade beheizbar

Masse

- Nischenhöhe: 762 mm
- Nischenhöhe max.: 762 mm
- Nischenbreite: 600 mm
- Nischenbreite max.: 600 mm
- Nischentiefe: 550 mm
- Gerätehöhe: 759 mm
- Gerätebreite: 599.7 mm
- Gerätetiefe: 568.1 mm
- Tiefe Gerät bei geöffneter Tür: 440.3 mm
- Leergewicht: 44 kg

Anzeige & Bedienung

- Anzeige: Grafikdisplay
- Bedienung: TouchControl und Einstellknopf
- Anzahl Sprachen in der Anzeige: 6
- Sprachen in der Anzeige: de. en. es. fr. it. rm
- Beleuchtung: Halogen
- Anzahl der Beleuchtung: 1
- Elektronische Zeitschaltuhr

Energie

- Energieeffizienzklasse: A
- Energieverbrauch Garen konventionell: 0.7 kWh
- Energieverbrauch Garen UL/HL: 0.67 kWh

- Nennspannung (1): 400 V 2N~
- Nennspannung (2): 230 V~
- Frequenz (1): 50 Hz
- Frequenz (2): 50 Hz
- Nennleistung (1): 4.7 kW
- Nennleistung (2): 3.7 kW
- Absicherungswert (1): 10 A
- Absicherungswert (2): 16 A
- Steckertyp: Anschlussdose

Merkmale Steamer

- Premium Swiss Quality
- Electronic Steam System (ESS)
- Gradgenaues Dämpfen
- Klimasensor
- Kombibetrieb: Backofen / Steamer
- Anzahl speicherbare Programme: 24
- Garraumvolumen: 55 l
- EcoStandby
- Temperatur bei Dampfbetrieb (min.): 30 °C
- Temperatur bei Dampfbetrieb (max.): 100 °C
- Max. einstellbare Temperatur bei Ober-/Unterhitze: 230 °C

Funktionen

- Dämpfen
- Heissluft
- Heissluft mit Beschwadern
- Heissluft feucht
- PizzaPlus
- Ober- & Unterhitze
- Ober-/Unterhitze feucht
- Unterhitze
- Grill
- Grill mit Umluft
- Regenerieren
- GourmetGuide
- Profi-Backen
- EasyCook
- Eigene Rezepte

- Warmhaltefunktion
- Tellerwärmen
- Hygiene
- Wellness

Weitere Daten

- Ausstattungsstufe: 3

Service und Schnittstellen

- ZUG Auge
- Garantie: 2 Jahre