

Ausstattungsmerkmale

■ Standard

– Nicht erhältlich

LineMicro™

BACK MODI	
Backen mit Konvektion 30 °C - 260 °C	■
Backen mit Dampf und Konvektion 90 °C - 260 °C	–
LUFTZIRKULATION IN DER BACKKAMMER	
AIR.Plus Technologie: 2 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	–
AIR.Plus Technologie reversierende Lüftermotoren in Modellen 600x400	■
AIR.Plus Technologie reversierende Lüftermotoren in Modellen 460x330	–
BACKKAMMER MIT KLIMAKONTROLLE	
DRY.Plus Technologie: schnelle Entnahme der Feuchtigkeit aus der Backkammer	■
STEAM.Plus Technologie: Beschwadung kann in 20 % Schritten über die Bedienplatte eingegeben werden	–
STEAM.Plus Technologie: manuelle Beschwadung	–
BLECHE	
Aluminium Backbleche (in 460x330 und 342x242 Geräten)	■
ARBEITSERLEICHTERENDE FUNKTIONEN	
99 Backprogramme speicherbar mit jeweils einem Vorheiz- und drei Backschritten	–
Protek.SAFE™ Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und Außengehäuse)	■
Restback-Anzeige	■
Dauerbetrieb-Funktion «INF»	■
Anzeige der Ist- und Solltemperaturwerte in der Backkammer	–
Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)	–
AUTOMATISCHE REINIGUNG	
Rotor.KLEAN™ automatisches Waschsysteem	–
TÜRÖFFNUNG	
Manuelle Türöffnung von oben nach unten	■
Seitlich angeschlagene Tür mit Öffnung von rechts nach links	–
Seitlich angeschlagene Tür mit Öffnung von rechts nach links mit magnetischem Türverschluss	–
Automatische Türöffnung am Ende des Backvorgangs	–
TECHNISCHE DETAILS	
Abgerundete Edelstahl-Backkammer für hygienisches und leichtes Reinigen	–
Abgerundete Backkammer aus Chrom-Nickelstahl für ein hygienisches und einfaches Reinigen	■
L-förmige Einhangestelle	–
Beleuchtung der Backkammer durch Halogenlampe	■
Niedriges Gewicht – innovative Technik	■
Sensor Türkontaktschalter in Modellen 600x400	■
Sensor Türkontaktschalter in Modellen 460x330	–
Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen	–
Sicherheitsthermostat	■