

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 Combi-Steam HSL



Ausgewähltes Gerät

- Artikel-Nr.: 2300470002
- EAN-Code: 7630029423899
- Kurzbezeichnung: CSTHSLZ60g
- Breitenorm: 60.0 cm
- Höhennorm: 38.1 cm
- Design: Spiegelglas
- Griff: Designgriff Nero
- Design Garraum: Edelstahl

Auch erhältlich mit/als (*)

- Design ChromeClass
- Griff Designgriff Chrom

(*) Nicht alle Kombinationen sind erhältlich. Lassen Sie sich von Ihrem Fachhändler beraten

Details CSTHSLZ60g

Weitere Einstellmöglichkeiten

- Automatisches Entkalkungsprogramm
- Favoriten

Design

- Breitenorm: 60.0 cm
- Höhennorm: 38.1 cm
- Design: Spiegelglas
- Griff: Designgriff Nero
- Design Garraum: Edelstahl

Masse

- Nischenhöhe: 381.0 mm
- Nischenhöhe max.: 381.0 mm
- Nischenbreite: 600.0 mm
- Nischenbreite max.: 600.0 mm
- Nischentiefe: 550.0 mm
- Gerätehöhe: 378.0 mm
- Gerätebreite: 596.7 mm
- Gerätetiefe: 567.4 mm
- Tiefe Gerät bei geöffneter Tür: 294.5999999999997 mm
- Leergewicht: 30.0 kg

Anzeige & Bedienung

- Anzeige: Grafikdisplay
- Bedienung: TouchControl und Einstellknopf
- Anzahl Sprachen in der Anzeige: 10
- Sprachen in der Anzeige: de. en. fr. he. it. nl. ru. tr. uk. zh
- Beleuchtung: Halogen
- Anzahl der Beleuchtung: 1
- Elektronische Zeitschaltuhr

Energie

- Energieeffizienzklasse: A+
- Energieverbrauch Garen UL/HL: 0.47 kWh
- Nennspannung (1): 230 V~
- Frequenz (1): 50 Hz
- Nennleistung (1): 3.5 kW

- Absicherungswert (1): 16.0 A
- Steckertyp: Schuko 16A
- Anschlusskabel: 1.8 m

Merkmale Steamer

- Premium Swiss Quality
- Electronic Steam System (ESS)
- Gradgenaues Dämpfen
- Klimasensor
- Kombibetrieb: Heissluft / Steamer
- Anzahl speicherbare Programme: 24.0
- Gargutsensor
- Garraumvolumen: 34.0 l
- EcoStandby
- Temperatur bei Dampfbetrieb (min.): 30.0 °C
- Temperatur bei Dampfbetrieb (max.): 100.0 °C
- Max. einstellbare Temperatur bei Umluft/Heissluft: 230.0 °C

Funktionen

- Dämpfen
- Heissluft
- Heissluft mit Beschwadern
- Heissluft feucht
- Regenerieren
- Regenerier Automatik
- GarAutomatik mit CCS
- Zartgaren
- Zartgaren mit Dampf
- GourmetGuide
- GourmetDämpfen
- Vacuisine
- Profi-Backen
- EasyCook
- Eigene Rezepte
- Warmhaltefunktion
- Hygiene
- Wellness

Weitere Daten

- Wasserbehälter: 1.25 l



- Ausstattungsstufe: 5

Service und Schnittstellen

- ZUG Auge
- Garantie: 2 Jahre

