



Durch Dampf intensiviert der CombiSteam den Geschmack Ihrer Speisen

Der CombiSteam ist nicht nur ein reiner Steamer, sondern kombiniert auch konventionelles Backen mit den Vorteilen von Dampf. Dabei kann zwischen zwei Kombinationen aus Dampf und Wärme gewählt werden.

Produkteigenschaften

Mit dem grosszügigen LCD-Display haben Sie Ihren Garprozess stets unter Kontrolle

Das grosse LCD-Display zeigt Ihnen zu jedem Zeitpunkt einfach und übersichtlich den Backprozess an. Egal ob Sie mit einem vorprogrammierten Rezept oder mit manuellen Einstellungen garen, Ihre Gerichte gelangen immer auf den Punkt.



Der Vario Guide dieses Backofens versorgt Sie mit Profitipps und Rezepten nach Ihren Wünschen

Wählen Sie Ihre Gerichte über den Vario Guide aus, und der Backofen schlägt Ihnen die optimale Temperatur- und Zeiteinstellungen vor, um alles perfekt zuzubereiten. Mühelos lassen sich die Einstellungen auch individuell an Ihre persönlichen Präferenzen anpassen.

Perfekt gegarte Gerichte exakt nach Ihren Wünschen dank des Kerntemperatur-Sensors

Der Kerntemperatur-Sensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen, indem er die Kerntemperatur Ihrer Gerichte misst. Die intelligente Technologie informiert Sie, wenn Ihre Speisen wie gewünscht gar sind, und garantiert somit köstliche Ergebnisse.



- Touch-Bedienung
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 230°C
- Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- Glastür mit 4-fach-Spiegelverglasung
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 4
- Programme: Hefeteig gehen lassen, Dörren, Schnellgrillen, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Half steam & heat, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Viertel garen & heizen, Slow Cooking, Steam reheating, Top/Bottom heat, True fan cooking, Turbogrill, Au Gratin, Unterhitze, Brotbacken, Auftauen
- Funktion: Dampfgaren, wählbar von 50° - 96°C in 5°-Schritten
- Koch-Assistent mit zahlreichen Automatik-Programmen und Speichermöglichkeit für eigene Programme
- Auto-Kochen und traditionelles Kochen
- Professionelles Brotbacken
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Favoritentaste zum Direktstart der Lieblingsprogramme
- Leichtreinigung-Swiss-Clean-Email
- Dampf-Reinigungsprogramm
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Kindersicherung
- Funktionssicherung
- Sicherheitsabschaltung
- Kühle Front
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig, 1 Glasbackschale, 1 Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl

Flexible Kompaktgeräte für eine optimale Platznutzung in Ihrer Küche

Nutzen Sie dank unseres breiten und vollständigen Sortiments an flexiblen Kompaktgeräten Ihren verfügbaren Platz optimal. Sie sind für eine vollständige Flexibilität ausgelegt, damit Sie jede Ecke in Ihrer Küche optimal ausnutzen können. Dabei liefern die Kompaktgeräte die gleichen perfekten Ergebnisse, wie die grösseren Geräte.

Technische Daten

Farbe	Schwarz Spiegel
Anzahl Garräume	1
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1188
Nutzbare Garraumvolumen (L)	43
Energieeffizienzklasse	A+
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	80.8
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.89
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.59
Max. Nennleistung (W)	3000
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3000
Netz-Spannung (V)	230
Netz-Spannung alternativ (V)	230V~/400V 2N~
Absicherung (A)	16, 2x10
Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe) (mm)	216 x 478 x 416
Gerätehöhe (mm)	455
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	567
Nettogewicht (kg)	41.1
Herkunftsland	PL
Artikelnummer / PNC	944 066 505
EAN Nummer	7332543582211
Product Partner Code	-

 Einbaubackofen Compact 45
 EB4...
