


**Innen saftig, aussen knusprig. Der connected BakingCrisp mit Dampffunktionen**

Die perfekte Brotkruste oder ein saftiges Steak, der BakingCrisp macht es möglich. Regenerieren, Brot Backen oder Garen mit Feuchtigkeit, dank der Kombination mit Dampf werden Ihre Speisen innen saftig und aussen knusprig. Neu können Sie den connected BakingCrisp auch über ein App steuern.

**Produkteigenschaften**
**Intuitive Steuerung Ihres Ofens über Touchscreen oder App**

Mit der neuen intuitiven Touch Steuerung behalten Sie die Kontrolle über jeden Schritt im Kochprozess. Dank Connectivity können Sie direkt über Ihr Smartphone die Einstellungen anpassen, das Gerät starten und stoppen.

- Einbaubackofen konventionell / Heissluft / Grill
- Touch-Bedienung
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 300°C
- Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- Glastür mit 4-fach-Spiegelverglasung
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 5
- Programme: Au Gratin, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillen, Humidity Low, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärn, Slow Cooking, Steam regenerating, True fan cooking, Turbogrill
- Koch-Assistent mit zahlreichen Automatik-Programmen und Speichermöglichkeit für eigene Programme
- Auto-Kochen und traditionelles Kochen
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Pyrolytisches Selbstreinigungssystem mit Katalysator, Mehrstufig
- Pyrolyse
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Kindersicherung
- Kühle Front
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig

**Dank Pyrolysetechnik wird die Reinigung dieses Backofens zum Kinderspiel**

Dank der intelligenten Pyrolysefunktion Ihres Backofens bleibt dieser wie neu. Mit Hilfe sehr hoher Temperaturer wird diese Selbstreinigungstechnologie aktiviert, wodurch Fett und Speiserückstände zu Asche werden. So können Sie die Rückstände im Backofen ganz einfach mit einem feuchten Tuch


**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**

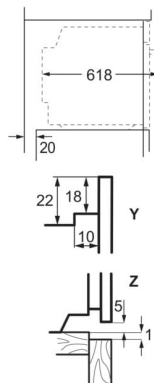
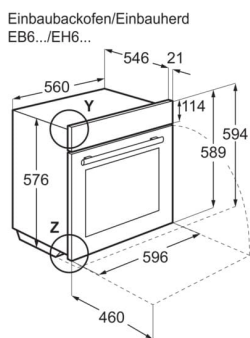
Der Kerntemperatur-Sensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen, indem er die Kerntemperatur Ihrer Gerichte misst. Die intelligente Technologie informiert Sie, wenn Ihre Speisen wie gewünscht gar sind, und garantiert somit köstliche Ergebnisse.

**Perfekter Geschmack beim Aufwärmen dank der Regenerierfunktion dieses Backofens**

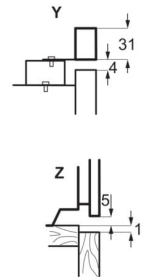
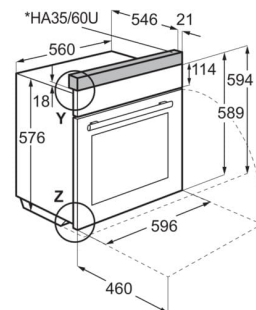
Wärmen Sie Ihre Gerichte mithilfe der Regenerierfunktion wieder auf. Mit der Unterstützung von Dampf werden Speisen gleichmässig und sanft erwärmt, Aromen und Geschmacksnoten bleiben erhalten. Dank der verschiedenen Einschubebenen können Sie sogar mehrere Gerichte auf einmal regenerieren.

**Technische Daten**

Farbe	Schwarz Spiegel
Anzahl Garräume	1
Nutzbare Grillfläche (cm <sup>2</sup> )	1424
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71
Energieeffizienzklasse	A++
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.2
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
Max. Nennleistung (W)	3500
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850
Netz-Spannung (V)	400
Netz-Spannung alternativ (V)	400V 2N~/400V 3N~
Absicherung (A)	2X30, 3x10
Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe) (mm)	356 x 479 x 414
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	567
Nettogewicht (kg)	37
Herkunftsland	DE
Artikelnummer / PNC	944 271 511
EAN Nummer	7332543699797
Product Partner Code	-



Einbaubackofen/Einbauherd + Höhenadapter  
EB6.../EH6... + HA35/60U



\* als Zubehör erhältlich