



ZUGABE VON DAMPF FÜR KNUSPRIGERE BACKERGEBNISSE

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen fügt die PlusSteam-Funktion in diesem SteamBake-Backofen zu Beginn des Backvorgangs Dampf hinzu. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene, schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich.

Produkteigenschaften



Zugabe von Dampf für knusprigere Backergebnisse

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen erzeugt der PlusSteam Knopf zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene und schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich.

- BakingPlus: Backen mit Feuchtigkeitszugabe
- Einbauherd konventionell / Heissluft / Grill
- 2 Zweikreisregler, vorne links und hinten rechts
- Versenkbare Bedienwähler
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 300°C
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 5
- Programme: Unterhitze, Traditionelles kochen, Grillen, Licht, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, True fan cooking, True fan cooking PLUS, Turbogrill
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Kindersicherung
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig



Kochen Sie mehr zur gleichen Zeit und erhalten Sie dennoch perfekte Resultate.

Der zusätzliche Heizring in unseren Backöfen stellt sicher, dass Ihre Gerichte gleichmässig gegart werden, sogar wenn sie mit bis zu drei Blechen befüllt sind. Dies bietet volle Geschmacksentfaltung im gesamten Garbereich. So wird jede Portion ohne Zweifel so perfekt wie die vorherige.

Mühevolle Kontrolle. EXPLORE LED-Display mit Sensortasten

Entdecken Sie mit dem reaktionsfreudigen EXPLORE-LED-Display mit Sensortasten eine neue Art, Ihren Backofen zu nutzen. Die leuchtende Oberfläche gewährt Ihnen schnellen Zugriff und dynamische Kontrolle über Kochzeit, Temperatur und andere Funktionen.

Gleichmässiges Garen in allen Bereichen

Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Er weist das neue Konvektionssystem HotAir auf, das für eine gleichmässige Zirkulation der Heissluft im gesamten Garraum sorgt. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch

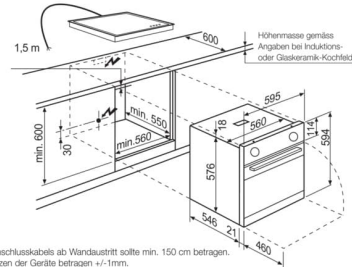
Backen Sie auch grosse Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das XL-Tray ist 20 % grösser als normale Backbleche, damit Sie grössere und noch leckerere Süssspeisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Süssspeise perfekt auf den Punkt gegart wurde.

Technische Daten

| | |
|---|-----------------|
| Farbe | Schwarz |
| Anzahl Garräume | 1 |
| Nutzbare Grillfläche (cm ²) | 1424 |
| Nutzbare Garraumvolumen (L) | 71 |
| Energieeffizienzklasse | A+ |
| Energieeffizienzindex (EEIcavity) | 81.2 |
| Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus) | 1.09 |
| Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus) | 0.69 |
| Max. Nennleistung (W) | 3500 |
| Max. Gesamtanschlusswert (W) | 10850 |
| Netz-Spannung (V) | 400 |
| Netz-Spannung alternativ (V) | 400V 2~/400V 3~ |
| Absicherung (A) | 3x16 |
| Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe) (mm) | 356 x 479 x 415 |
| Gerätehöhe (mm) | 594 |
| Gerätebreite (mm) | 595 |
| Gerätetiefe (mm) | 567 |
| Nettogewicht (kg) | 33.5 |
| Herkunftsland | DE |
| Artikelnummer / PNC | 940 321 401 |
| EAN Nummer | 7333394042732 |
| Product Partner Code | - |

EH... im Unterbau mit Glaskeramik- oder Induktions-Kochfeldern



Die Länge des Anschlusskabels ab Wandaustritt sollte min. 150 cm betragen.
Fertigungstoleranzen der Geräte betragen +/-1mm.

