


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 gelingen immer auf den Punkt.


Ein neuer Weg um köstliche Speisen zu kreieren: SousVide-Garen im Vakuumbbeutel

Garen Sie Speisen im Vakuumbbeutel und dämpfen Sie diese bei niedrigen Temperaturen, wie vom Profikoch. Dank der SousVide-Funktion erhalten Sie die perfekte Konsistenz und einen intensiveren Geschmack.


Vorprogrammierte Rezepte für köstliche Speisen

Unsere automatischen Rezepte sind Ihr schnellster Weg zu köstlichen und opulenten Mittag- und Abendessen. Wählen Sie einfach eines der zahlreichen wohlschmeckenden vorprogrammierten Rezepte aus. Bereiten Sie die Speise nach der Anleitung zu und schieben Sie sie in den Ofen. Den Rest erledigen wir.

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.

- Touch-Bedienung
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 230°C
- Glastür mit 4-fach-Spiegelverglasung
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 3
- Programme: Au Gratin, Brotbacken, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dampfgaren, Grillen, Humidity Cooking high, Humidity Cooking low, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Tellerwärmen, Vorwärmen, Slow Cooking, Sous vide cooking, Steam regenerating, True fan cooking, Turbogrill
- 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
- Dampf-Reinigungsprogramm
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung
- Kühle Front
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost (Chromstahl)
- 1 Kuchenblech, 2 Glasgeschirre mit 2 Einsatzrosten aus Edelstahl

Technische Daten

Farbe	Chrom
Anzahl Garräume	1
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1188
Nutzbare Garraumvolumen (L)	34
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	95.7
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.66
Max. Nennleistung (W)	2300
Max. Gesamtanschlusswert (W)	2300
Netz-Spannung (V)	230
Netz-Spannung alternativ (V)	220V-240V ~
Absicherung (A)	10
Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe) (mm)	206 x 437 x 377
Gerätehöhe (mm)	378
Gerätebreite (mm)	549
Gerätetiefe (mm)	568
Nettogewicht (kg)	34.5
Herkunftsland	DE
Artikelnummer / PNC	941 047 352
EAN Nummer	7332543976546
Product Partner Code	-

