

**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.

- Vorprogrammierte Kochrezepte
- Speicher für eigene Programme
- Wassereinfüllschublade
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Gutschein für Kochbuch
- Gutschein für Steamdemo

**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.

**Technische Daten**

Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Max. Nennleistung Ofen (W)	2300
Heizelemente	Steam + Heissluft + Ober-/Unterhitze + Grill	Energieeffizienzklasse	A
Beheizungsart	Elektrisch	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.66
Dampf-Kategorien	SoloSteam	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	95.7
Programme / Funktionen	Gratinieren, Brotbacken, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dampfgaren, Grillen, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit tief, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, SousVide, Regenerieren mit Steam, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Geräuschpegel (dB)	47
		Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille, Verchromte Lüftungsabdeckung
		Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe seitlich
		Leistung Lampe (Watt)	25
		Türtemperatur (°C)	30
Connectivity	Nein	Reinigungsart	Steam
Farbe	Schwarz Spiegel	Seitengitter	mit Rasterung, Verchromt
Einbaumasse (HxBxT, mm)	383x560x550	Gitterroste	1 Chromstahl
Gerätemasse (HxBxT, mm)	388x596x568	Netzstecker	Schweizer Stecker
Anzahl Garräume	1	Anschlusskabel (m)	2.5
Nutzbare Grillfläche (cm <sup>2</sup> )	1188	Bruttogewicht (kg)	38
Nutzbare Garraumvolumen (L)	34	Nettogewicht (kg)	34.5
Absicherung (A)	10	Im Lieferumfang enthalten	Befestigungssatz Stützwinkel
Netz-Spannung (V)	230	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 2 Glasgeschirr mit Einsatzrost
Max. Gesamtanschlusswert (W)	2300	Herkunftsland	DE
Bedienungsart	Touch	Artikelnummer / PNC	941 047 351
Bedienung / Display	Touch-Bedienung	EAN Code	7332543976539
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C		

 Einbaubackofen Compact 38  
 EB3...
