


**Perfekte Dampfintensität dank des Feuchtigkeitssensors des ProfiSteam**

Der ProfiSteam ist nicht nur ein reiner Steamer, sondern kombiniert auch konventionelles Backen mit den Vorteilen von Dampf. Dabei kann zwischen drei Kombinationen aus Dampf und Wärme gewählt werden. Der integrierte Feuchtigkeitssensor sorgt automatisch für die richtige Menge an Dampf während des Kochens, damit Sie immer wieder

EB4SL70KSP Backofen Profi Steam

**Produkteigenschaften**
**Wählen Sie Ihre Kocheinstellungen intuitiv mit Display mit Drehwähler**

Wählen Sie die Kocheinstellungen in Ihrem Backofen schnell und intuitiv mit dem Drehwähler. Er reagiert sofort, sodass Sie jeden Schritt des Garprozesses vom Anfang bis zum Ende mühelos steuern und einstellen können.


**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.


**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.

**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.

- Multifunktionsofen mit integrierten Dampfgerar-Programmen
- 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
- Funktionen: Dampfgaren, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit hoch, Regenerieren, Heissluft, ECO Heissluft, Pizza-/Wähenstufe, Ober- und Unterhitze, Unterhitze, Grill, Grossflächengrill, Heissluftgrillen, Niedertemperaturautomatik
- Programme: Unterhitze, Brotbacken, Gratинieren, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Schnellgrillen, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillen, Humidity Cooking high, Humidity Cooking low, Humidity Cooking medium, Warmhalten, Slow kochen, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Sous vide cooking, Steam regenerating, Top/Bottom heat, True fan cooking, Turbogrill, Yoghurt function
- 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 (Chromstahl)
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig, 1 Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl

**Technische Daten**

Farbe	Schwarz Spiegel
Anzahl Garräume	1
Nutzbare Grillfläche (cm <sup>2</sup> )	1424
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)	38.6
Herkunftsland	PL
Artikelnummer / PNC	944 066 513
EAN Nummer	7332543582259
Product Partner Code	-

Bruttopreis inkl. MwSt. CHF (UPE)	5710.00
Bruttopreis exkl. MwSt. CHF (UPE)	5301.75
VRG exkl. MwSt. CHF	10.00
VRG inkl. MwSt. CHF	10.77

