

N 30, EINBAU-HERD MIT DAMPFUNTERSTÜTZUNG,
60 X 60 CM, EDELSTAHL
E2AVG6AN0



Einbauherd mit Base Steam - die extra Portion an Dampf

- ✓ CircoTherm®: einzigartiges Heißluftsystem, mit dem Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen können.
- ✓ Base Steam – die zusätzliche Portion Dampf für besonders knusprige Ergebnisse
- ✓ Manuelles EasyClean – die einfache und minutenschnelle Reinigung des Backofens
- ✓ LED-Display: kontrastreich und gut lesbar

Ausstattung

Technische Daten

Bauform: Einbau
Integriertes Reinigungssystem: Pyrolytisch+Hydrolytisch
Nischenmaße für Installation mm (HxBxT): ... 600-604 x 560-568 x 550 mm
Abmessungen des Gerätes (H x B x T): 595x594x548 mm
Abmessungen des verpackten Gerätes: 675 x 660 x 690 mm
Material der Blende: Glas
Material der Tür: Glas
Nettogewicht: 37.7 kg
Nettovolumen - Backrohr 1: 71 l
Beheizungsarten: Großflächengrill, Heißluft sanft, Heißluft, Ober-/Unterhitze, Pizzastufe, Unterhitze, Umluftgrill
Backofenregelung: elektronisch
EAN-Nummer: 4242004260462
Anzahl der Innenräume (2010/30/EC): 1
Energieeffizienzklasse: A
Energieverbrauch pro Ober-/Unterhitze Zyklus (2010/30/EC): 0.99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch pro Heißluft-Zyklus (2010/30/EC): 0.81 kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex (2010/30/EC): 95.3 %
Anschlusswert: 11400 W
Absicherung: 3*16 A
Spannung: 220-240 V
Frequenz: 50; 60 Hz
Steckerart: Ohne Stecker (Anschluss durch Elektrofachkraft), Festanschluss
Integriertes Zubehör: 1 x Kombirost, 1 x Universalpfanne



4 242004 260462

Zubehör

1 x Kombirost, 1 x Universalpfanne

Sonderzubehör

Z11AB15A0 Backblech, Keramik antihaf, Z11AU15A0 Universalpfanne, Keramik antihaf, Z11CR10X0 Back- und Bratrost (Standard), Z11GT10X3 Glasbräter, 5,4l, Z11GU20X0 Glaspfanne, Z11TI15X0 VarioClip, Z12CL10A0 Deckel für Profipfanne, emailliert, Z12CN10A0 Profi-Pfanne, emailliert, Z13CR10X0 Back- und Bratrost (Dampf), Z13CV05S0 Verblendleiste für Sockel, Z1608BX0 Teleskopüberauszug, ebenenunabhängig, Z1650BE0 2 Universalpfannen, schmales Format, Z1655CA0 Air Fry & Grillblech, Z1913X0 Backstein, Z19DD10X0 Dampfset für Backofen

N 30, EINBAU-HERD MIT DAMPFUNTERSTÜTZUNG,
60 X 60 CM, EDELSTAHL
E2AVG6ANO

Ausstattung

Backofentyp und Heizart

- Einbauherd mit 8 Beheizungsarten:
- Circo Therm®, Ober-/Unterhitze, Thermogrill, Großflächengrill, Pizzastufe, Unterhitze, Circo Therm® sanft, Circo Therm® Dampf
- Temperaturregelung von 50 °C - 275 °C
- Garraumvolumen: 71 l

Zubehörträger / Auszugssystem:

- Einschubebenen: 4
- Auszug nachrüstbar

Design

- Drehwähler, rund, Voll versenkbare Bedienknebel
- Garraum: Email anthrazit

Reinigung

- Pyrolytische Selbstreinigung
- Easy Clean (manuell)
- Vollglas-Innentür

Komfort

- LED Display (rot), elektronische Steuerung
- Elektronik-Uhr
- Optische Aufheizkontrolle
- Autostart Ist-Temperaturkontrolle
- Profilgriff
- Schnellaufheizung: Schnell zur Zieltemperatur ohne höheren Energieverbrauch
- Backofenbeleuchtung abschaltbar, Halogenleuchte
- Base Steam: Wasserschale mit einem Fassungsvermögen von 250 ml
- Kühlgebläse
- Edelstahl-Lüfterrad
- Infotaste

Zubehör

- 1 x Kombirost, 1 x Universalpfanne

Umwelt und Sicherheit

- Sehr geringe Fenstertemperatur
- Niedrige Türtemperatur während der pyrolytischen Reinigung
- Individuell einstellbare Kindersicherung
- Türverriegelung bei Pyrolysebetrieb Automatische Sicherheitsabschaltung

Technische Info

- Nennspannung: 220 - 240 V
- Gesamtanschlusswert Elektro: 11.4 kW
- Energieeffizienzklasse (gem. EU Nr. 65/2014): A (auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D)
- Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus: 0.99 kWh
- Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus: 0.81 kWh
- Zahl der Garräume: 1 Wärmequelle: elektrisch
Innenraumvolumen: 71 l

Maße

- Gerätemaße (HxBxT): 595 x 594 x 548 mm
- Nischenmaße (HxBxT): 604 mm x 560 mm x 550 mm
- „Maße und Einbauhinweise zu diesem Gerät gemäß technischer Zeichnung beachten“
- Um die technische und optische Kompatibilität zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, Komplementär-Produkte innerhalb der Produktserie N30 zu wählen, um die bestmögliche Einbausituation Ihrer Einbaugeräte zu gewährleisten.

