



SteamBoost: Der Backofen mit Multi-Dampfgarer

Beim SteamBoost® Multi-Dampfgarer lassen sich Dampf, Feuchtigkeit und Hitze je nach Gericht variabel kombinieren: In unterschiedlichen Dampfstufen lassen sich so saftige Braten, leckeres Brot oder auch zartes Gemüse und Fisch jeweils perfekt zubereiten. So können sich die Geschmacksnuancen der Speisen immer voll entfalten.

Produktvorteile & Ausstattung



Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So wissen Sie immer, wann Ihr Steak Medium, Rare oder Well-Done ist.



Klartext-Display mit TouchControl: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Sie hätten gern einen guten Überblick und finden eine Knebelbedienung nicht mehr zeitgemäß? Auf dem Klartext-Display werden Temperatur, Beheizungsart, Garzeit und vieles mehr übersichtlich angezeigt. Einstellungen erfolgen über eine komfortable Touch-Bedienung.



Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

Die Funktion "Schnell Aufheizen" spart Ihnen Zeit. Das Vorheizen ist 40% schneller als bei herkömmlichen Modellen.

- Made in Germany
- SteamBoost Multi-Dampfgarer
- Dampfreinigung
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- LCD-TouchControl-Display
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Wasserbehälter (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Garraumbelichtung 65 W Halogen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ Vollauszug für Multi-Dampfgarer
- Zubehör: Teststreifen Wasserhärtegrad, 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Reinigungsprogramme

Schneller und energieeffizienter Garprozess

Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch sowohl Zeit als

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem Surroundcook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. So können Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen – für gleichmäßig gegarte Ofengerichte.

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Bruttogewicht (kg)	38.5
Gerätetyp	SteamBoost Multi-Dampfgarer	Nettogewicht (kg)	37.5
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09
Reinigung	Dampf	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.68
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Beleuchtung (Watt)	65
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Anschlusskabel	ja
Mitgeliefertes Zubehör	Teststreifen Wasserhärtegrad	Netzstecker	Schuko-Stecker
Nettovolumen Backraum (L)	70	Kabellänge (m)	1.5
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Product Partner Code	E - Generic Partner All
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungsarten	Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Bio-Garen, Regenerieren, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	944 187 704		
EAN-Nummer	7332543543076		
Volt	230		
Absicherung (A)	16		

