



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

Mit dem Kerntemperatursensor erreichst du immer den richtigen Garpunkt. Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich dein Ofen ab. So garst du dein Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium, Rare oder Well-Done.

LCD-TouchControl-Display: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

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

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

Lass dich vom Aufheizen nicht aufhalten: die Schnellaufheizung ermöglicht es dir den Ofenraum zügig auf die gewünschte Temperatur zu bringen, wenn es einmal schnell gehen muss. Oder schalte die Schnellaufheizung ab zum energieschonenden Aufheizen.



Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem SurroundCook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. Backe auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und erhalte perfekt gegarte Ofengerichte auf jeder Ebene.

Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

Multilevel Cooking ermöglicht das gleichmäßige Kochen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen. Spare Zeit beim Vorheizen und bis zu 20 % Energie dank des Ringheizkörpers.

- 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“
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ Vollauszug für Multi-Dampfgarer
- Zubehör: Teststreifen Wasserhärtegrad, 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Reinigungsprogramme

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 |
| Nettvolumen Backraum (L) | 70 | Kabellänge (m) | 1.5 |
| Farbe | Edelstahl mit Antifingerprint | Product Partner Code | E - Generic Partner All |
| Gerätemaße HxBxT (mm) | 594x595x567 | | |
| Beheizungarten | Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Bio-Garen, Regenerieren | | |
| Anschlusswert (Watt) | 3500 | | |
| Leistung Grill (Watt) | 2300 | | |
| PNC | 944 187 704 | | |
| EAN-Nummer | 7332543543076 | | |
| Volt | 230 | | |
| Absicherung (A) | 16 | | |

