



SteamBake: Der Backofen mit Feuchtigkeitszugabe

Die SteamBake®-Funktion erzeugt zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch gelingen Backwaren perfekt. Zugleich erhalten Sie gleichmäßige Garresultate bei jedem Ofengericht – vom Brathähnchen bis zur Lasagne.

Produktvorteile & Ausstattung



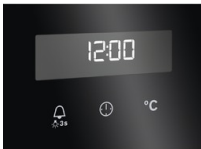
SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse

Die Zugabe von max. 250 ml Wasser – in die dafür vorgesehene Vertiefung des Backofenbodens – sorgt für die optimale Kombination aus Feuchtigkeit und traditioneller Hitze. Ob selbstgebackenes Brot oder süßes Hefengebäck: Durch den erzeugten Dampf kann der Teig besser aufgehen. So erhalten Sie mit



Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion verwandeln sich bei ca. 480 °C Schmutz, Fett und Essensreste zu Asche. Nach Abschluss der Reinigung lassen sich die Rückstände im Handumdrehen mit einem feuchten Tuch auswischen.



Elektronikuhr: Schnell ablesbar und einfach zu programmieren

Die Elektronikuhr mit Sensortasten informiert über Tageszeit, Ablauf der Kurzzeit sowie die gewählte Garzeit und mehr. Alle zeitlichen Programmierungen können übersichtlich und schnell vorgenommen werden. Wenn das Ausschalten versehentlich vergessen wurde, schaltet sich der Backofen nach einer

- Made in Germany
- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenknebel
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- 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
- Kindersicherung
- Baktabelle
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum

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

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

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

Technische Daten

| | | | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------|
| Bauart | Einbaubackofen | Energieverbrauch konventionell (kWh) | 1.09 |
| Gerätetyp | SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe | Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) | 0.69 |
| Energieeffizienzklasse | A+ (Spektrum A+++ bis D) | Beleuchtungsart | 1, oben Halogen |
| Reinigung | Pyrolytische Selbstreinigung | Beleuchtung (Watt) | 40 |
| Bedienung | Versenknebel | Anschlusskabel | ja |
| Einbaumaße HxBxT (mm) | 590x560x550 | Netzstecker | Schuko-Stecker |
| Temperaturbereich | 30°C - 300°C | Kabellänge (m) | 1.5 |
| Nettovolumen Backraum (L) | 71 | Product Partner Code | E - Generic Partner All |
| Farbe | Edelstahl mit Antifingerprint | | |
| Gerätemaße HxBxT (mm) | 594x595x567 | | |
| Beheizungsarten | Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen | | |
| Anschlusswert (Watt) | 3500 | | |
| Leistung Grill (Watt) | 2300 | | |
| PNC | 944 188 140 | | |
| EAN-Nummer | 7332543565337 | | |
| Volt | 230 | | |
| Absicherung (A) | 16 | | |
| Bruttogewicht (kg) | 37.5 | | |
| Nettogewicht (kg) | 36.5 | | |

