



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

Steamify®: Die automatische Dampfzufuhr.

Mit Steamify® kochen auch Sie Ihre gewohnten Rezepte mit Dampf – für die tägliche Profiküche. Sie wählen die Temperatur und Ihr Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.



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.



TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen.

Steuern Sie die Vielzahl von Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen. Große Symbole bieten Ihnen dabei noch mehr Bedienkomfort.



Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

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

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

- SteamBoost Multi-Dampfgarer
- Energieeffizienzklasse: A++ (Spektrum A+++ - D)
- Dampfreinigung
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externer Dampferzeuger
- Wasserbehälter 0,90 l
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Bruttogewicht (kg)	36.6
Gerätetyp	SteamBoost Multi-Dampfgarer	Nettogewicht (kg)	34.4
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89
Reinigung	Dampf	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.45
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Einbaumaße HxBxT (mm)	450x560x550	Beleuchtung (Watt)	40
Temperaturbereich	30°C - 230°C	Anschlusskabel	ja
Nettovolumen Backraum (L)	43	Netzstecker	Schuko-Stecker
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Kabellänge (m)	1.5
Gerätemaße HxBxT (mm)	455x595x567	UVP	1826.00
Beheizungsarten	Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	3000		
Leistung Grill (Watt)	1900		
PNC	944 066 998		
EAN-Nummer	7332543840076		
Volt	220-240		
Absicherung (A)	16		

