



ZUGABE VON DAMPF FÜR KNUSPRIGERE BACKERGEBNISSE

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen erzeugt die SteamBake-Funktion zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene und schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich. Zusätzlich zu knusprigen und leckeren Broten, Muffins und Kuchen

Energieeffizienzklasse A+, SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe, Pyrolytische Selbstreinigung, Softclosing, Versenkknebel mit Edelstahlkappen, 8 Beheizungsarten, elektronische Temperaturregelung, Temperaturvorschlag, Schnellaufheizung zuschaltbar, Antifinger Edelstahl-Beschichtung, 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost

Produktvorteile & Ausstattung



SteamBake: Zugabe von Dampf für knusprige Backergebnisse

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen erzeugt die SteamBake-Funktion zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene und schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich. Zusätzlich zu knusprigen und



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.



Mit pyrolytischer Selbstreinigungsfunktion

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche verwandelt. Diese können sie ganz leicht mit einem feuchten Tuch abwischen.

Start/Stopp-Timer für beste Ergebnisse - ganz automatisch

Das klare Glasdisplay mit Sensortasten bietet Ihnen mehr Kontrolle über den Garvorgang. Der Timer wird durch die Eingabe von Start/Stopp über das LC-Display eingeschaltet. Das heißt, Sie können absolute Genauigkeit erwarten - auch wenn Sie kurz vom Ofen weggehen.

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

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

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Gerätetyp	SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtung (Watt)	40
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Anschlusskabel	ja
Bedienung	Versenkknobel	Netzstecker	Schuko-Stecker
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Kabellänge (m)	1.5
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Product Partner Code	K - Customer Specific KRT
Nettovolumen Backraum (L)	71		
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		
EAN-Nummer	7332543565559		
Volt	230		
Absicherung (A)	16		
Bruttogewicht (kg)	37.5		
Nettogewicht (kg)	36.5		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09		

