



Professionelle Ergebnisse. In Ihrer Küche

Bereiten Sie zuhause professionelle Mahlzeiten zu mit dem SteamPro Backofen mit Steamify®. Mit den drei Garstufen ist Erhitzen, Dampfgaren oder sogar beides in Kombination möglich. SousVide ist ebenfalls möglich. Saftige Ergebnisse, auf die Sie sich verlassen können, automatisch eingestellt mit Steamify®.

Produktvorteile & Ausstattung

Automatische Dampfeinstellung mit Steamify®

Stellen Sie mit der Steamify®-Funktion die gewünschte Temperatur ein, und der Backofen regelt die Dampfmenge automatisch. Für gesünderes, schmackhafteres Essen. Das Garen mit Dampf bringt die besten Aromen hervor und bewahrt die Nährstoffe. Mit der Steamify®-Funktion ist das ganz einfach.

SousVide: Schonendes Garen im Vakuum

Vakuumierte Speisen werden bei konstant niedrigen Temperaturen zwischen 50 °C und 95 °C schonend gegart. Die Aromen bleiben erhalten und vereinen sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Sous Vide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte

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.

- Made in Germany
- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Exklusive Design Range MattBlack
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- 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
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externer Dampferzeuger
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ Vollauszug für Multi-Dampfgarer
- Zubehör: Teststreifen Wasserhärtegrad, 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehältersset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- 25 Sprachen

Technische Daten

| | |
|--|------------------------------|
| PNC | 944 188 653 |
| EAN-Nummer | 7332543839797 |
| Leistung Grill (Watt) | 2300 |
| Energieverbrauch konventionell (kWh) | 0.99 |
| Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) | 0.52 |
| Nettovolumen Backraum (L) | 70 |
| Temperaturbereich | 30°C - 230°C |
| Mitgeliefertes Zubehör | Teststreifen Wasserhärtegrad |
| Energieeffizienzklasse | A++(Spektrum A+++ bis D) |
| Einbauhöhe (mm) | 590 |
| Einbaubreite (mm) | 560 |
| Einbautiefe (mm) | 550 |
| Gerätehöhe (mm) | 594 |
| Gerätebreite (mm) | 595 |
| Gerätetiefe (mm) | 567 |

Beheizungsarten

Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion

| | |
|-------------------------|----------------|
| Farbe | Matt Black |
| Netzstecker | Schuko-Stecker |
| Kabellänge (m) | 1.5 |
| Anschlusswert (Watt) | 3500 |
| Volt | 230 |
| Absicherung (A) | 16 |
| Beleuchtung (Watt) | 65 |
| Bruttogewicht (kg) | 39.5 |
| Nettogewicht (kg) | 38.5 |
| Verpackung, Höhe (mm) | 670 |
| Verpackung, Breite (mm) | 635 |
| Verpackung, Tiefe (mm) | 670 |

