



Drehen Sie den Geschmack voll auf.

Der SteamBoost Ofen mit FullSteam Funktion holt mehr Geschmack aus Ihren Lebensmitteln heraus. Er funktioniert ganz genauso wie ein herkömmlicher Ofen, aber mit dem zusätzlichen Vorteil von Dampf. Und so wird Essen wirklich aufregend, denn Hitze bräunt das Essen natürlich und macht es knusprig. Die Zugabe von Dampf macht den

Multi-Dampfgarer

Produkteigenschaften



Kulinarische Genüsse garantiert – mit etwas professioneller Hilfe

Dieser intuitive Ofen mit großer LCD-Anzeige und Kochassistent-Funktion sorgt immer wieder für perfekte kulinarische Genüsse. Durch das automatische Anpassen der Temperatur- und Zeiteinstellungen für ein breites Sortiment an Nahrungsmitteln wird gewährleistet, dass Sie die volle Kontrolle über den

- Speisethermometer
- Vorprogrammierte Kochrezepte
- Speicher für eigene Programme
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Nachrüstbar mit Backblechauszug (TR1LFSTV)



Perfekte Resultate mit Lebensmittelsensor

Dank des Food Sensors (Lebensmittelsensor) dieses Backofens können Sie die Kerntemperatur in der Mitte Ihres Gerichtes während des Kochvorgangs messen. So erhalten Sie immer perfekte Ergebnisse.



Gleichmässiges Garen in allen Bereichen

Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Er weist das neue Konvektionssystem HotAir auf, das für eine gleichmässige Zirkulation der Heissluft im gesamten Garraum sorgt. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 %

Kochen Sie mehr zur gleichen Zeit und erhalten Sie dennoch perfekte Resultate.

Der zusätzliche Heizring in unseren Backöfen stellt sicher, dass Ihre Gerichte gleichmässig gegart werden, sogar wenn sie mit bis zu drei Blechen befüllt sind. Dies bietet volle Geschmacksentfaltung im gesamten Garbereich. So wird jede Portion ohne Zweifel so perfekt wie die vorherige.

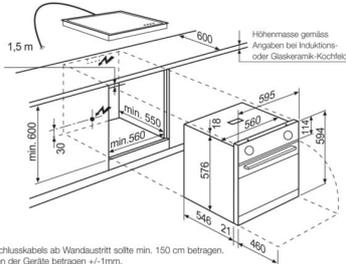
Backen Sie auch grosse Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das XL-Tray ist 20 % grösser als normale Backbleche, damit Sie grössere und noch leckerere Süssspeisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Süssspeise perfekt auf den Punkt gegart wurde.

Technische Daten

Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Bedienung / Display	Touch-Bedienung
Heizelemente	Steam + Heissluft + Ober-/Unterhitze + Grill	Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C
Beheizungsart	Elektrisch	Max. Nennleistung Grill (W)	2300
Dampf-Kategorien	CombiSteam	Max. Nennleistung Ofen (W)	3500
Programme / Funktionen	Gratinieren, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillen, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit tief, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, Regenerieren mit Steam, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Energieeffizienzklasse	A+
		Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.68
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
		Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81
		Geräuschpegel (dB)	53
		Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Connectivity	Nein	Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
Farbe	Chrom	Leistung Lampe (Watt)	65
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Türtemperatur (°C)	30
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x594x567	Reinigungsart	Steam
Anzahl Garräume	1	Seitengitter	mit Rasterung, Verchromt
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424	Gitterroste	1 Chromstahl
Nutzbares Garraumvolumen (L)	70	Netzstecker	Ohne Stecker
Absicherung (A)	2x10	Bruttogewicht (kg)	38
Netz-Spannung (V)	400	Nettogewicht (kg)	37
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3500	Im Lieferumfang enthalten	Magnetische Bodenabdeckung, Teststreifen für die Wasserhärte
Bedienungsart	Touch		

EH... im Unterbau mit Glaskeramik- oder Induktions-Kochfeldern



BO... Backofen im Hochschrank

