



Durch Dampf intensiviert der CombiSteam den Geschmack Ihrer Speisen

Der CombiSteam ist nicht nur ein reiner Steamer, sondern kombiniert auch konventionelles Backen mit den Vorteilen von Dampf. Dabei kann zwischen zwei Kombinationen aus Dampf und Wärme gewählt werden.

Produkteigenschaften



Mit dem grosszügigen LCD-Display haben Sie Ihren Garprozess stets unter Kontrolle

Das grosse LCD-Display zeigt Ihnen zu jedem Zeitpunkt einfach und übersichtlich den Backprozess an. Egal ob Sie mit einem vorprogrammierten Rezept oder mit manuellen Einstellungen garen, Ihre Gerichte gelingen immer auf den Punkt.

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

Der Vario Guide dieses Backofens versorgt Sie mit Profitipps und Rezepten nach Ihren Wünschen

Wählen Sie Ihre Gerichte über den Vario Guide aus, und der Backofen schlägt Ihnen die optimale Temperatur- und Zeiteinstellungen vor, um alles perfekt zuzubereiten. Mühelos lassen sich die Einstellungen auch individuell an Ihre persönlichen Präferenzen anpassen.



Perfekt gegarte Gerichte exakt nach Ihren Wünschen dank des Kerntemperatur-Sensors

Der Kerntemperatur-Sensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen, indem er die Kerntemperatur Ihrer Gerichte misst. Die intelligente Technologie informiert Sie, wenn Ihre Speisen wie gewünscht gar sind, und garantiert somit köstliche Ergebnisse.

Flexible Kompaktgeräte für eine optimale Platznutzung in Ihrer Küche

Nutzen Sie dank unseres breiten und vollständigen Sortiments an flexiblen Kompaktgeräten Ihren verfügbaren Platz optimal. Sie sind für eine vollständige Flexibilität ausgelegt, damit Sie jede Ecke in Ihrer Küche optimal ausnutzen können. Dabei liefern die Kompaktgeräte die gleichen perfekten Ergebnisse, wie die grösseren Geräte.

Technische Daten

Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Bedienungsart	Touch
Heizelemente	Steam + Heissluft + Ober-/Unterhitze + Grill	Bedienung / Display	Touch-Bedienung
Beheizungsart	Elektrisch	Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C
Dampf-Kategorien	CombiSteam	Max. Nennleistung Grill (W)	1900
	Viertel garen & heizen, Garen, Aufwärmen mit Steam, Ober/Unterhitze, Kochen mit Heissluft, Turbogrill, Gratinieren, Unterhitze, Brotbacken, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Schnellgrillen, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillen, Halb Steam & Hitze, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen	Max. Nennleistung Ofen (W)	3000
Programme / Funktionen		Energieeffizienzklasse	A+
		Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.59
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.89
		Energieeffizienzindex (EElcavity)	80.8
		Geräuschpegel (dB)	52
Connectivity	Nein	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Farbe	Chrom	Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe oben
Einbaumasse (HxBxT, mm)	450x560x550	Leistung Lampe (Watt)	40
Gerätemasse (HxBxT, mm)	455x596x567	Türtemperatur (°C)	30
Anzahl Garräume	1	Reinigungsart	CleanEmail
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Seitengitter	mit Rasterung, Verchromt
Nutzbare Garraumvolumen (L)	43	Gitterroste	1 Chromstahl
Absicherung (A)	16, 2x10	Netzstecker	Ohne Stecker
Netz-Spannung (V)	230	Anschlusskabel (m)	2.5
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3000	Bruttogewicht (kg)	39
		Nettogewicht (kg)	37.5
		Im Lieferumfang enthalten	Entkalkungs-Starterkit

Einbaubackofen Compact 45
EB4...

