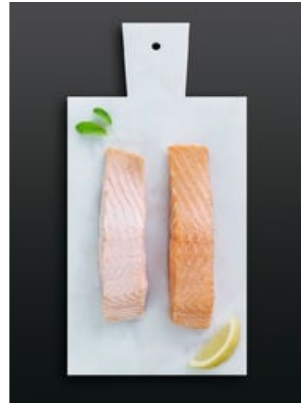




Drehen Sie den Geschmack voll auf.

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

Compact 45 Einbau Dampfgrar

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
- SoftClosing
- Vorprogrammierte Kochrezepte
- Speicher für eigene Programme
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Nachrüstbar mit Backblechszug (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 %

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.

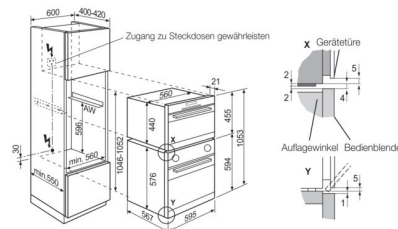
Schneller toasten und knusprig backen

Dieser hocheffiziente Grill benötigt weniger Zeit als herkömmliche Backöfen. Er toastet, macht die Gerichte knusprig und bräunt sie, und zwar mit Präzision.

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 (EEIcavity)	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)	455x595x567	Türtemperatur (°C)	30
Anzahl Garräume	1	Reinigungsart	Steam
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)	38
		Nettogewicht (kg)	34.4

BO4... mit BO...



Die Länge des Anschlusskabels ab Wandaustritt sollte min. 150 cm betragen.
Fertigungstoleranzen der Geräte betragen +/-1mm.

