



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

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



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



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



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

- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Nachrüstbar mit Backblechszug (TR1LFSTV)

Technische Daten			
Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch	Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C
Heizelemente	Heissluft + Steam	Max. Nennleistung Grill (W)	2300
Beheizungsart	Elektrisch	Max. Nennleistung Ofen (W)	3500
Dampf-Kategorien	CombiSteam	Energieeffizienzklasse	A++
Programme / Funktionen	Gratinieren, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Dehydrating, Hefeteig gehen lassen, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grill, High steam, Warmhalten, Low steam, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, Regenerieren mit Steam, Steamify, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
		Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
		Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.9
		Geräuschpegel (dB)	53
		Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
		Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
Connectivity	Nein	Leistung Lampe (Watt)	65
Farbe	Schwarz	Türtemperatur (°C)	30
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Reinigungsart	Steam
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x594x567	Seitengitter	Seitengitter für leichtes Einschieben;Edelstahl
Anzahl Garräume	1	Gitterroste	1 Chromstahl
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Netzstecker	Ohne Stecker
Nutzbares Garraumvolumen (L)	70	Bruttogewicht (kg)	34.5
Absicherung (A)	2x10 / 1x16	Nettogewicht (kg)	33.5
Netz-Spannung (V)	400	Im Lieferumfang enthalten	Magnetische Bodenabdeckung, Wood screws
Max. Gesamtanschlusswert (W)	0		
Bedienungsart	Touch		
Bedienung / Display	Intuitive-Touch-Display Bedienung		

