



Immer perfekt zubereitete Gerichte dank des Backofens mit integriertem Kerntemperatur-Sensor

Der Kerntemperatur-Sensor in unserem Multifunktionsofen überwacht sorgfältig die Temperatur des Garprozesses. Der Sensor misst die Kerntemperatur Ihres Garguts, damit Sie sich über einheitliche Ergebnisse freuen können. So erzielen Sie ganz ohne lästige Zwischenkontrollen garantiert köstliche Gerichte.

EB6GL40XCN Backofen Katalyt

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.



Dank katalytischer Reinigungstechnik bleibt dieser Backofen immer sauber

Dank der katalytischen Reinigung dieses Backofens muss die Zubereitung von köstlichen Gerichten nicht mit einer Intensivreinigung des Backofens enden. Durch die spezielle Backofenbeschichtung, die bei 200 °C aktiviert wird, werden Fett und Rückstände absorbiert, als ob es sie nie

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.



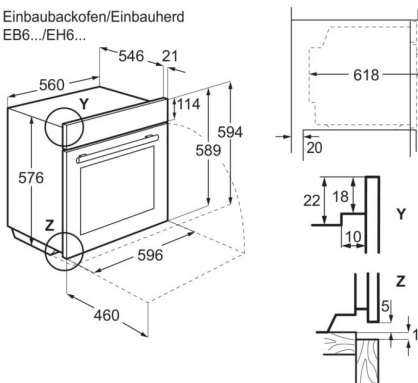
Garantiert gleichmässig gegarte Ergebnisse mit dem Kochen und Backen auf mehreren Ebenen

Das Kochen und Backen auf mehreren Ebenen garantiert eine optimale Platznutzung Ihres Backofens. Dank der Ring-Heizkreises werden Ihre Speisen auf allen Einschubebenen gleichmässig gegart.

- Speisethermometer
- Vorprogrammierte Kochrezepte
- Speicher für eigene Programme
- Apparat-Stecker für autarke Kochfelder
- Nachrüstbar mit Backblechzug (TR1LFSTV)

Technische Daten

Farbe	Chrom	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81.2
Energieeffizienzklasse	A+	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.69
Programme / Funktionen	Unterhitze, Brotbacken, Gratinieren, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, ECO rösten, Schnellgrillen, Tiefkühlgerichte, Grillen, Warmhalten, Niedertemperaturgaren, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Leistung Lampe (Watt)	65
Connectivity	-	Beheizungsart	Elektrisch
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850	Bauart	Einbau Backofen Elektrisch
Dampf-Kategorien	Kein Steam	Geräuschpegel (dB)	44
Bedienung / Display	Touch-Bedienung	Bruttogewicht (kg)	33
Nutzbares Garraumvolumen (L)	71	Nettogewicht (kg)	32
Reinigungsart	Katalyt	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x596x567	Gitterroste	1 Chromstahl
Bedienungsart	Touch	Seitengitter	Chromed;Grid Runners Easy Entry
Max. Nennleistung Grill (W)	2300	Netzstecker	Ohne Stecker
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500	Im Lieferumfang enthalten	Magnetische Bodenabdeckung
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C	Innenraum-Material	Bottom grey enamel;Catalytic
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Anzahl Garräume	1
Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben	Artikelnummer / PNC	944 271 423
		EAN Code	7332543564323
		Netz-Spannung (V)	400
		Absicherung (A)	2X30;3x10
		Heizelemente	Heissluft
		Türtemperatur (°C)	30

Einbaubackofen/Einbauherd
EB6.../EH6...

Einbaubackofen Kurz + Höhenadapter
EB6... + HA35/55U
