



Rechnen Sie mit gleichmässigem Garen, jedes Mal.

Die goldbraune Kruste auf einem Kartoffelgratin. Die Kruste eines Rinderfilets. Ein richtig saftiger Schokoladenkuchen. Um jedes Mal gleichmässige Ergebnisse zu erzielen muss die Hitze präzise gesteuert werden.

Produkteigenschaften



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.

- Versenkbare Bedienwähler
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 300°C
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 5
- Programme: Unterhitze, Traditionelles kochen, Auftauen, Grillen, Licht, Moist baking, Pizzastufe, True fan cooking, Turbogrill
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Kindersicherung
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost
- 2 Kuchenbleche

Mühevolle Kontrolle. EXPLore LED-Display mit Sensortasten

Entdecken Sie mit dem reaktionsfreudigen EXPLore-LED-Display mit Sensortasten eine neue Art, Ihren Backofen zu nutzen. Die leuchtende Oberfläche gewährt Ihnen schnellen Zugriff und dynamische Kontrolle über Kochzeit, Temperatur und andere Funktionen.



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 %

Ein klarer Blick auf die Garvorgänge

Die Beleuchtung in diesem Ofen ist sorgfältig geplant, damit Ihr Gericht beim Garen optimal für Sie beleuchtet wird.

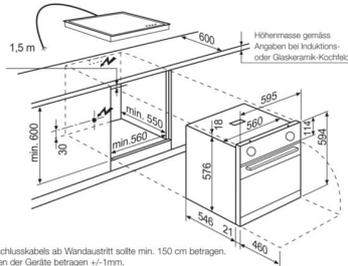
Backen Sie auch grosse Mengen einfach perfekt

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

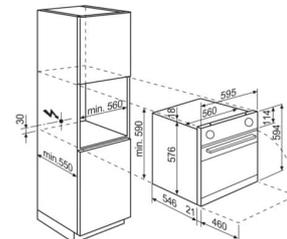
Farbe	Schwarz
Anzahl Garräume	1
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71
Energieeffizienzklasse	A+
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81.2
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.69
Max. Nennleistung (W)	3500
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3500
Netz-Spannung (V)	400
Netz-Spannung alternativ (V)	400V 2~/400V 3~
Absicherung (A)	2x10
Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe) (mm)	356 x 479 x 415
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Nettogewicht (kg)	32.5
Herkunftsland	DE
Artikelnummer / PNC	944 188 846
EAN Nummer	7333394042770
Product Partner Code	-

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



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

BO... Backofen im Hochschrank



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

