



Der SenseCook Ofen passt sich an Ihre Speisen an und sorgt für perfekte Ergebnisse

Hier ist Ihr Souschef. Er hilft Ihnen bei der Zubereitung der saftigsten Lammkotlets und dem zartesten Lachsfilet. Sagen Sie dem FoodSensor englisch, rosa oder durch.

Endlich ein Ofen, der Ihre Sprache spricht.

Einbau Backofen

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

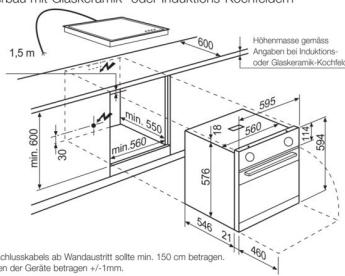
Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das XL-Tray ist 20 % grösser als normale Backbleche, damit Sie grössere und noch leckerere Süßspeisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Süßspeise

- Einbaubackofen konventionell / Heissluft / Grill
- MaxiKlasse®-Ausstattung
- 8 Beheizungsarten
- IsoFront
- Kühlgebläse
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Antifinger-Beschichtung
- TouchControl-Bedienung
- LongClean Emaillierung
- Elektronische Temperaturregelung
- Abklappbarer Grill
- Grillheizstab abklappbar
- Halogen-Backofenbeleuchtung, 65 Watt
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
- 1 Chromstahl
- Flexibler Back-Vollauszug TR1LFAV_H (gegen Mehrpreis)

Technische Daten

Farbe	Chrom	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Energieeffizienzklasse	A+	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.69
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Leistung Lampe (Watt)	65
Programme / Funktionen	Gratinieren, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dören, Tiefkühlgerichte, Grillen, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmern, Vorwärmen, Garen, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Beheizungsart	Elektrisch
Connectivity	Nein	Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3500	Geräuschpegel (dB)	46
Dampf-Kategorien	Kein Dampf	Bruttogewicht (kg)	36
Bedienung / Display	Touch-Bedienung	Nettогewicht (kg)	35
Nutzbares Garraumvolumen (L)	71	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
Reinigungart	CleanEmail	Gitterroste	1 Chromstahl
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x595x567	Seitengitter	Chromed; Grid Runners Easy Entry
Bedienungsart	Touch	Netzstecker	Ohne Stecker
Max. Nennleistung Grill (W)	2300	Im Lieferumfang enthalten	Magnetische Bodenabdeckung
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C	Anzahl Garräume	1
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424	Artikelnummer / PNC	944 187 619
Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben	EAN Code	7332543654819
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81.2	Netz-Spannung (V)	400
		Absicherung (A)	2x10
		Heizelemente	Heissluft
		Türtemperatur (°C)	40
		Herkunftsland	DE

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

