



#### 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.

### Produkteigenschaften

#### Touch-Display, für fachkundige Unterstützung

Unser Touch-Display bietet ein intuitives Erlebnis und ermöglicht Ihnen eine bessere Steuerung Ihres Backofens. Scrollen Sie durch die Menüs der Speisenkategorien, von Fleisch und Fisch bis hin zu Süßspeisen und Süßigkeiten. Und genießen Sie jedes Mal perfekt zubereitete Gerichte.



#### Dank Pyrolysetechnik wird die Reinigung dieses Backofens zum Kinderspiel

Dank der intelligenten Pyrolysefunktion Ihres Backofens bleibt dieser wie neu. Mit Hilfe sehr hoher Temperaturer wird diese Selbstreinigungstechnologie aktiviert, wodurch Fett und Speiserückstände zu Asche werden. So können Sie die Rückstände im Backofen ganz einfach mit einem

#### 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.



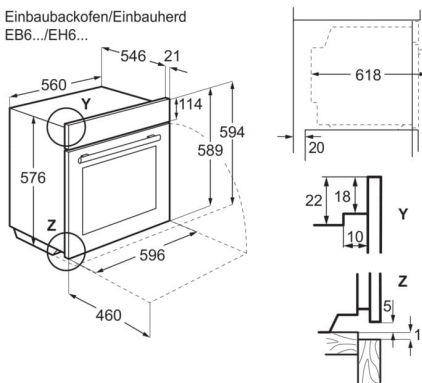
#### Garantiert gleichmässig gegarte Ergebnisse mit dem Kochen und Backen auf mehreren Ebenen

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.

- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Apparate-Stecker für autarke Kochfelder
- Nachrüstbar mit Backblechszug (TR1LFSTV)

**Technische Daten**

Farbe	Chrom	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Energieeffizienzklasse	A++	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Leistung Lampe (Watt)	65
Programme / Funktionen	Gratinieren, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillen, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Beheizungsart	Elektrisch
		Bauart	Einbau Backofen Elektrisch
		Geräuschpegel (dB)	46
		Bruttogewicht (kg)	36
Connectivity	Ja	Nettogewicht (kg)	35
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
Dampf-Kategorien	Kein Steam	Gitterroste	1 Chromstahl
Bedienung / Display	Touch- und Navigations-Drehwähler	Seitengitter	Chromed;Grid Runners Easy Entry
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71	Netzstecker	Ohne Stecker
Reinigungsart	Pyrolyt	Im Lieferumfang enthalten	Magnetische Bodenabdeckung
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x596x567	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Bedienungsart	Touch- und Navigations-Drehwähler	Anzahl Garräume	1
Max. Nennleistung Grill (W)	2300	Artikelnummer / PNC	944 271 559
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500	EAN Code	7332543818341
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C	Netz-Spannung (V)	400
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Absicherung (A)	2X30;3x10
Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben	Heizelemente	Heissluft
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.2	Türtemperatur (°C)	20
		Herkunftsland	DE

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

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