



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 Temperaturen wird diese Selbstreinigungs-technologie 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. Mühe los 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.



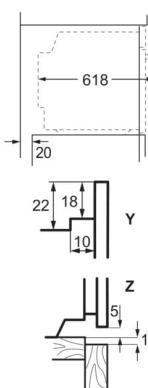
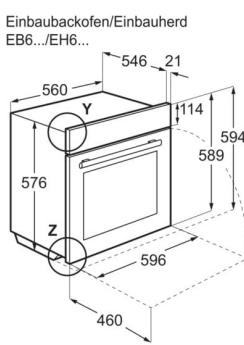
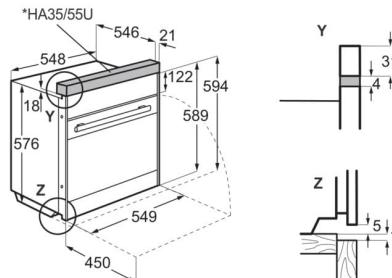
Garantiert gleichmäßig gegarte Ergebnisse mit dem Kochen und Backen auf mehreren Ebenen

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

- Steuerung über Electrolux App
- Speisenthermometer
- SoftClosing
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Apparate-Stecker für autarke Kochfelder
- Nachrüstbar mit Backblechauszug (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, Auftauhen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillen, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Beheizungsart	Elektrisch
Connectivity	Ja	Bauart	Einbau Backofen Elektrisch
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850	Geräuschpegel (dB)	46
Dampf-Kategorien	Kein Steam	Bruttogewicht (kg)	36
Bedienung / Display	Touch- und Navigations-Drehwähler	Nettogewicht (kg)	35
Nutzbares Garraumvolumen (L)	71	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
Reinigungsart	Pyrolyt	Gitterroste	1 Chromstahl
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x596x567	Seitengitter	Chromed; Grid Runners Easy Entry
Bedienungsart	Touch- und Navigations-Drehwähler	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	944 271 559
Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben	EAN Code	7332543818341
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.2	Netz-Spannung (V)	400
		Absicherung (A)	2X30;3x10
		Heizelemente	Heissluft
		Türtemperatur (°C)	20
		Herkunftsland	DE


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


* als Zubehör erhältlich (Auch für Einbau unterhalb des Ofens geeignet)

