



Optimieren Sie den Geschmack Ihrer Speisen durch die Dampffunktionen des BakingCrisp Backofens

Der BakingCrisp Backofen bietet Ihnen drei verschiedene Garfunktionen mit Dampf um den Geschmack Ihrer Gerichte zu intensivieren. Egal ob Regenerieren, Brot backen oder konventionelle Heissluft, dank der Kombination mit Dampf werden Ihre Speisen innen saftig und aussen knusprig und braun.

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.



Perfekter Geschmack beim Aufwärmen dank der Regenerierfunktion dieses Backofens

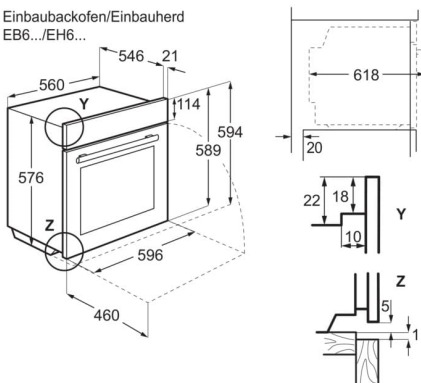
Wärmen Sie Ihre Gerichte mithilfe der Regenerierfunktion wieder auf. Mit der Unterstützung von Dampf werden Speisen gleichmässig und sanft erwärmt, Aromen und Geschmacksnoten bleiben erhalten. Dank der verschiedenen Einschubebenen können Sie sogar mehrere Gerichte auf einmal

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

Technische Daten

Farbe	Chrom	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.2
Energieeffizienzklasse	A++	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
Programme / Funktionen	Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, Regenerieren mit Steam, Kochen mit Heissluft, Turbogrill, Gratinieren, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillen, Feuchtigkeit tief, Warmhalten, Feuchte Heissluft	Leistung Lampe (Watt)	65
		Beheizungsart	Elektrisch
		Bauart	Einbau Backofen Elektrisch
		Geräuschpegel (dB)	53
		Bruttogewicht (kg)	38
Connectivity	Ja	Nettogewicht (kg)	37
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
Dampf-Kategorien	BakingCrisp	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, Teststreifen für die Wasserhärte
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x596x567	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Bedienungsart	Touch- und Navigations-Drehwähler	Anzahl Garräume	1
Max. Nennleistung Grill (W)	2300	Artikelnummer / PNC	944 271 554
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500	EAN Code	7332543818297
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C	Netz-Spannung (V)	400
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424	Absicherung (A)	2X30;3x10
Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben	Heizelemente	Heissluft + Steam

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



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

