



### 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

### 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



### 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



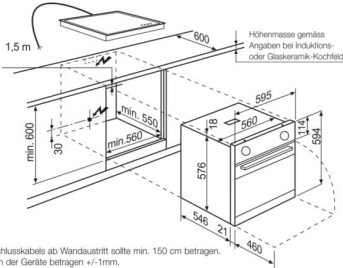
- Einbaubackofen konventionell / Heissluft / Grill
- MaxiKlasse®-Ausstattung
- 8 Beheizungsarten
- IsoFront
- Kühlgebläse
- Kindersicherung
- LongClean Emaillierung
- Elektronische Temperaturregelung
- Beheizungsarten mit Kerntempersensor
- Restwärmanzeige
- Versenkbare Bedienwähler
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Abklappbarer Grill
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Halogen-Backofenbeleuchtung, 40 Watt
- 2 Kuchenbleche
- 1 Chromstahl
- Flexibler Back-Vollauszug TR1LFAV\_H (gegen Mehrpreis)

## Technische Daten

Farbe	Schwarz
Energieeffizienzklasse	A+
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550
Programme / Funktionen	Unterhitze, Traditionelles kochen, Auftauen, Grillen, Licht, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Kochen mit Heissluft, Turbogrill
Connectivity	Nein
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3500
Dampf-Kategorien	Kein Dampf
Bedienung / Display	5 Kurzwahl-Touch-Tasten
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71
Reinigungsart	CleanEmail
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x595x567
Bedienungsart	Versenkbare Energieregler
Max. Nennleistung Grill (W)	2950
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424
Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe oben
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81.2
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.69

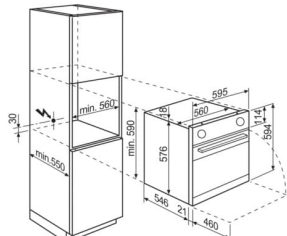
Leistung Lampe (Watt)	40
Beheizungsart	Elektrisch
Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch
Geräuschpegel (dB)	44
Bruttogewicht (kg)	35
Nettogewicht (kg)	32.5
Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	2 Kuchenbleche
Gitterroste	1 Chromstahl
Seitengitter	Chromed;Grid Runners Easy Entry
Netzstecker	Ohne Stecker
Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Anzahl Garräume	1
Artikelnummer / PNC	944 188 846
EAN Code	7333394042770
Netz-Spannung (V)	400
Absicherung (A)	2x10
Heizelemente	Heissluft
Türtemperatur (°C)	30
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



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

