



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

Mühelose 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

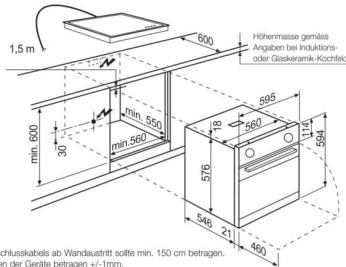


- Einbaubackofen konventionell / Heissluft / Grill
- MaxiKlasse®-Ausstattung
- 8 Beheizungsarten
- IsoFront
- Kühlgebläse
- Kindersicherung
- LongClean Emaillierung
- Elektronische Temperaturregelung
- Beheizungsarten mit Kerntemperatursensor
- Restwärmeanzeige
- Versenkbare Bedienwähler
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Abklappbarer Grill
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Halogen-Backofenbeleuchtung, 40 Watt
- 2 Kuchenbleche
- 1 Chromstahl
- Flexibler Back-Vollauszug TR1LFAV_H (gegen Mehrpreis)

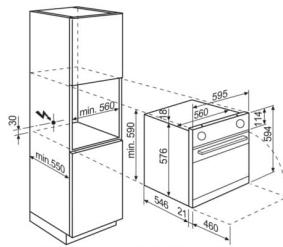
Technische Daten

Farbe	Schwarz	Leistung Lampe (Watt)	40
Energieeffizienzklasse	A+	Beheizungsart	Elektrisch
Einbaumasse (HxBxT, mm)	590x560x550	Kategorie	Einbau Backofen Elektrisch
Programme / Funktionen	Unterhitze, Traditionelles kochen, Auftauen, Grillen, Licht, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Geräuschpegel (dB)	44
Connectivity	Nein	Bruttogewicht (kg)	35
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3500	Nettогewicht (kg)	32.5
Dampf-Kategorien	Kein Dampf	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	2 Kuchenbleche
Bedienung / Display	5 Kurzwahl-Touch-Tasten	Gitterroste	1 Chromstahl
Nutzbares Garraumvolumen (L)	71	Seitengitter	Chromed; Grid Runners Easy Entry
Reinigungart	CleanEmail	Netzstecker	Ohne Stecker
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x595x567	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Bedienungsart	Versetzbare Energieregler	Anzahl Garräume	1
Max. Nennleistung Grill (W)	2950	Artikelnummer / PNC	944 188 846
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500	EAN Code	7333394042770
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C	Netz-Spannung (V)	400
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424	Absicherung (A)	2x10
Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe oben	Heizelemente	Heissluft
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81.2	Türtemperatur (°C)	30
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09	Herkunftsland	DE
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.69		

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.
