

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 vorherige.

- Versenkbare Bedienwähler
- Elektronische Backofenregelung, 50°C - 275°C
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 5
- Programme: Unterhitze, Traditionelles kochen, Auftauen, Grillen, Licht, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, True fan cooking, Turbogrill
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Katalytisches Swiss-Clean-Selbstreinigungssystem
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Antifingerprint-Edelstahl-Beschichtung
- Kindersicherung
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost
- 2 Kuchenbleche



Immer ein sauberer Backofen - dank des katalytischen Reinigungssystems

Die katalytische Selbstreinigungsfunktion ist die perfekte Art, den Backofen mühelos zu reinigen. Eine Spezialbeschichtung auf den Wänden verteilt Spritzer so, dass Ihr Backofen sie beim nächsten Backvorgang verbrennt.

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 können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch

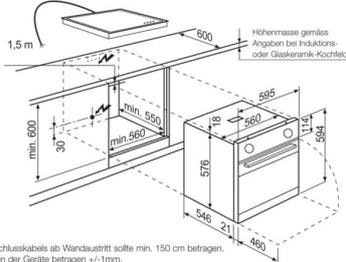
Backen Sie auch grosse Mengen einfach perfekt

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 perfekt auf den Punkt gegart wurde.

Technische Daten

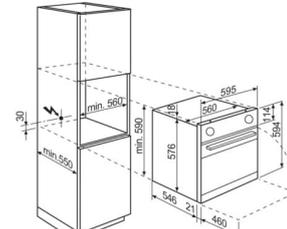
Farbe	Chrom mit Antifingerprint Beschichtung	Product Partner Code	-
Anzahl Garräume	1		
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424		
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71		
Energieeffizienzklasse	A+		
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81.2		
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09		
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.69		
Max. Nennleistung (W)	3500		
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3500		
Netz-Spannung (V)	400		
Netz-Spannung alternativ (V)	400V 2~/400V 3~		
Absicherung (A)	2x10		
Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe) (mm)	356 x 479 x 415		
Gerätehöhe (mm)	594		
Gerätebreite (mm)	595		
Gerätetiefe (mm)	567		
Nettogewicht (kg)	33		
Herkunftsland	DE		
Artikelnummer / PNC	944 188 843		
EAN Nummer	7333394042749		

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.

