

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.

Einbauherd

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.

- Abklappbarer Grill
- Nachrüstbar mit Backblechauszug (TR1LFSTV)



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



Schneller toasten und knusprig backen

Dieser hocheffiziente Grill benötigt weniger Zeit als herkömmliche Backöfen. Er toastet, macht die Gerichte knusprig und bräunt sie, und zwar mit Präzision.

Niedrige Türtemperatur für sicheres Anfassen

Dank der „Safe to touch Plus door“ bleibt die Temperatur der äusseren Ofentür gering und kann daher sicher berührt werden.

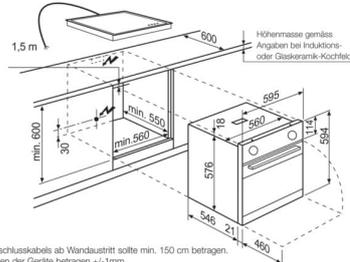
Ein klarer Blick auf die Garvorgänge

Die Beleuchtung in diesem Ofen ist sorgfältig geplant, damit Ihr Gericht beim Garen optimal für Sie beleuchtet wird.

Technische Daten

Kategorie	Unterbau Backofen Elektrisch	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.81
Heizelemente	Heissluft + Ober-/Unterhitze + Grill	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
Beheizungsart	Elektrisch	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	95.3
Dampf-Kategorien	Kein Dampf	Geräuschpegel (dB)	44
Programme / Funktionen	Unterhitze, Traditionelles kochen, Auftauen, Kochen mit Heissluft, Turbogrill, Backen mit Feuchtigkeit, Pizzastufe, Licht, Grillen	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
		Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe oben
		Leistung Lampe (Watt)	40
Connectivity	Nein	Türtemperatur (°C)	30
Farbe	Schwarz	Reinigungsart	CleanEmail
Einbaumasse (HxBxT, mm)	600x560x550	Seitengitter	Verchromt, mit Rasterung
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x595x567	Gitterroste	1 Chromstahl
Anzahl Garräume	1	Netzstecker	Ohne Stecker
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Bruttogewicht (kg)	33
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71	Nettogewicht (kg)	32
Absicherung (A)	3x16	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech
Netz-Spannung (V)	400	Herkunftsland	DE
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850	Artikelnummer / PNC	940 321 234
Bedienungsart	Versenkbare Energieregler	EAN Code	7332543654338
Bedienung / Display	Versenkbare Bedienwähler		
Temperatur-Bereich (min. - max.)	50°C - 275°C		
Max. Nennleistung Grill (W)	2950		
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500		
Energieeffizienzklasse	A		

EH... im Unterbau mit Glaskeramik- oder Induktions-Kochfeldern



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

