


Immer perfekt zubereitete Gerichte dank des Backofens mit integriertem Kerntemperatur-Sensor

Der Kerntemperatur-Sensor in unserem Multifunktionsofen überwacht sorgfältig die Temperatur des Garprozesses. Der Sensor misst die Kerntemperatur Ihres Garguts, damit Sie sich über einheitliche Ergebnisse freuen können. So erzielen Sie ganz ohne lästige Zwischenkontrollen garantiert köstliche Gerichte.

Produkteigenschaften
Wählen Sie Ihre Kocheinstellungen intuitiv mit Display mit Drehwähler

Wählen Sie die Kocheinstellungen in Ihrem Backofen schnell und intuitiv mit dem Drehwähler. Er reagiert sofort, sodass Sie jeden Schritt des Garprozesses vom Anfang bis zum Ende mühelos steuern und einstellen können.


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 feuchten Tuch


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.

Garantiert gleichmässig gegarte Ergebnisse mit dem Kochen und Backen auf mehreren Ebenen

Das Kochen und Backen auf mehreren Ebenen garantiert eine optimale Platznutzung Ihres Backofens. Dank der Ring-Heizkreises werden Ihre Speisen auf allen Einschubebenen gleichmässig gegart.

- Einbaubackofen konventionell / Heissluft / Grill
- Touch-Bedienung
- Elektronische Backofenregelung, 30°C - 300°C
- Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- Glastür mit 4-fach-Spiegelverglasung
- Perfekte Backofen-Ausleuchtung ohne zu blenden, Halogenlampen
- Einschubhöhen: 5
- Heissluft, Pizza-/Wähenstufe, Ober- und Unterhitze, Unterhitze, Grill, Grossflächengrill, Heissluftgrillen, Niedertemperaturautomatik
- Programme: Au Gratin, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillen, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Slow Cooking, True fan cooking, Turbogrill
- Auto-Kochen und traditionelles Kochen
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Pyrolytisches Selbstreinigungssystem mit Katalysator, Mehrstufig
- Pyrolyse
- Aushängbare Backofentür - demontierbar zum Reinigen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Kühle Front
- Zeitspeicher bei Stromausfall mind. 3 Tage
- 1 Gitterrost
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig

Technische Daten

Farbe	Schwarz Spiegel
Anzahl Garräume	1
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	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)	10850
Netz-Spannung (V)	400
Netz-Spannung alternativ (V)	400V 2N~/400V 3N~
Absicherung (A)	2X30, 3x10
Innenabmessungen (Höhe, Breite, Tiefe) (mm)	356 x 479 x 414
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	567
Nettogewicht (kg)	35.5
Herkunftsland	DE
Artikelnummer / PNC	944 271 525
EAN Nummer	7332543728077
Product Partner Code	-

Bruttopreis inkl. MwSt. CHF (UPE)	4280.00
Bruttopreis exkl. MwSt. CHF (UPE)	3974.00
VRG exkl. MwSt. CHF	10.00
VRG inkl. MwSt. CHF	10.77

