



**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.

---

**EB7GL4XSP Backofen Katalyt**

**Produkteigenschaften**



**Mit dem grosszügigen LCD-Display haben Sie Ihren Garprozess stets unter Kontrolle**

Das grosse LCD-Display zeigt Ihnen zu jedem Zeitpunkt einfach und übersichtlich den Backprozess an. Egal ob Sie mit einem vorprogrammierten Rezept oder mit manuellen Einstellungen garen, Ihre Gerichte gelingen immer auf den Punkt.



**Dank katalytischer Reinigungstechnik bleibt dieser Backofen immer sauber**

Dank der katalytischen Reinigung dieses Backofens muss die Zubereitung von köstlichen Gerichten nicht mit einer Intensivreinigung des Backofens enden. Durch die spezielle Backofenbeschichtung, die bei 200 °C aktiviert wird, werden Fett und Rückstände absorbiert, als ob es sie nie

**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 Einstufen gleichmäßig gegart.

- Speisenthermometer
- Vorprogrammierte Kochrezepte
- Speicher für eigene Programme
- Geräteschublade
- Apparate-Stecker für autarke Kochfelder
- Nachrüstbar mit Backblechauszug (TR1LFSTV)

## Technische Daten

Farbe	Schwarz Spiegel	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Energieeffizienzklasse	A+	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.69
Einbaumasse (HxBxT, mm)	762x550x605	Leistung Lampe (Watt)	65
Programme / Funktionen	Gratinieren, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillen, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmern, Vorwären, Garen, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Beheizungsart	Elektrisch
Connectivity	-	Bauart	Einbau Backofen Elektrisch
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850	Geräuschpegel (dB)	46
Dampf-Kategorien	Kein Steam	Bruttogewicht (kg)	42
Bedienung / Display	Touch-Bedienung	Nettogewicht (kg)	40.5
Nutzbares Garraumvolumen (L)	71	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
Reinigungsart	Katalyt	Gitterroste	1 Chromstahl
Gerätemasse (HxBxT, mm)	757x548x567	Seitengitter	Chromed; Grid Runners Easy Entry
Bedienungsart	Touch	Netzstecker	Ohne Stecker
Max. Nennleistung Grill (W)	2300	Innenraum-Material	Bottom grey enamel; Catalytic
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500	Anzahl Garräume	1
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C	Artikelnummer / PNC	944 271 428
Nutzbare Grillfläche (cm <sup>2</sup> )	1424	EAN Code	7332543567751
Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben	Netz-Spannung (V)	400
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81.2	Absicherung (A)	2X30;3x10
		Heizelemente	Heissluft
		Türtemperatur (°C)	30
		Herkunftsland	DE

