


Innen saftig, aussen knusprig. Der connected BakingCrisp mit Dampffunktionen

Die perfekte Brotkruste oder ein saftiges Steak, der BakingCrisp macht es möglich. Regenerieren, Brot Backen oder Garen mit Feuchtigkeit, dank der Kombination mit Dampf werden Ihre Speisen innen saftig und aussen knusprig. Neu können Sie den connected BakingCrisp auch über ein App steuern.

Produkteigenschaften
Intuitive Steuerung Ihres Ofens über Touchscreen oder App

Mit der neuen intuitiven Touch Steuerung behalten Sie die Kontrolle über jeden Schritt im Kochprozess. Dank Connectivity können Sie direkt über Ihr Smartphone die Einstellungen anpassen, das Gerät starten und stoppen.


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

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.


Perfekter Geschmack beim Aufwärmen dank der Regenerierfunktion dieses Backofens

Wärmen Sie Ihre Gerichte mithilfe der Regenerierfunktion wieder auf. Mit der Unterstützung von Dampf werden Speisen gleichmässig und sanft erwärmt, Aromen und Geschmacksnoten bleiben erhalten. Dank der verschiedenen Einschubebenen können Sie sogar mehrere Gerichte auf einmal

- ProfiLine Premium Servicepaket
- Speisethermometer
- Abklappbarer Grill
- Gutschein für Kochbuch
- Gutschein für Steamdemo
- Nachrüstbar mit Backblechsaugzug (TR1LFSTV)

Technische Daten

Farbe	Schwarz Spiegel	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.6
Energieeffizienzklasse	A++	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.89
Einbaumasse (HxBxT, mm)	450x560x550	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.45
Programme / Funktionen	Unterhitze, Brotbacken, Gratinieren, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Schnellgrillen, Tiefkühlgerichte, Grillen, Warmhalten, Niedertemperaturgaren, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Leistung Lampe (Watt)	65
Connectivity	-	Beheizungsart	Elektrisch
Max. Gesamtanschlusswert (W)	3000	Bauart	Einbau Backofen Elektrisch
Dampf-Kategorien	BakingCrisp	Geräuschpegel (dB)	52
Bedienung / Display	Intuitive-Touch-Display Bedienung	Bruttogewicht (kg)	37.2
Nutzbare Garraumvolumen (L)	43	Nettogewicht (kg)	35.6
Reinigungsart	Pyrolyt	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
Gerätemasse (HxBxT, mm)	455x596x567	Gitterroste	1 Chromstahl
Bedienungsart	Touch	Seitengitter	Chromed;Grid Runners Easy Entry
Max. Nennleistung Grill (W)	1900	Anschlusskabel (m)	2.5
Max. Nennleistung Ofen (W)	3000	Netzstecker	Ohne Stecker
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C	Türtemperatur (°C)	20
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1424	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben	Anzahl Garräume	1
		Artikelnummer / PNC	944 066 974
		EAN Code	7332543824045
		Netz-Spannung (V)	230
		Absicherung (A)	16; 2x10

 Einbaubackofen Compact 45
EB4...
