


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

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 Einschubebenen gleichmässig gegart.

- Steuerung über Electrolux App
- Speisethermometer
- SoftClosing
- Geräteschublade
- Nachrüstbar mit Backblechszug (TR1LFSTV)

Technische Daten

Kategorie	Unterbau Backofen Elektrisch	Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
Heizelemente	Heissluft	Leistung Lampe (Watt)	65
Beheizungsart	Elektrisch	Reinigungsart	Katalyt
Dampf-Kategorien	Kein Dampf	Seitengitter	verchromt;Seitengitter für leichtes Einschieben
Connectivity	Ja	Gitterroste	1 Chromstahl
Farbe	Chrom	Netzstecker	Ohne Stecker
Einbaumasse (HxBxT, mm)	762x550x580	Bruttogewicht (kg)	42
Gerätemasse (HxBxT, mm)	757x548x567	Nettogewicht (kg)	40.5
Anzahl Garräume	1	Im Lieferumfang enthalten	Wood screws
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Cake tray grey enamel;1 Dripping pan grey enamel
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71	Herkunftsland	DE
Absicherung (A)	2-3x10 / 2-3x16	Artikelnummer / PNC	948 533 607
Netz-Spannung (V)	400	EAN Code	7333394137582
Bedienungsart	Touch		
Bedienung / Display	CookSmartTouch		
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C		
Max. Nennleistung Grill (W)	2300		
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500		
Energieeffizienzklasse	A++		
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52		
Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09		
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.2		
Innenraum-Material	Catalytic;Grey Enamel		

