


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
- Kindersicherung
- Nachrüstbar mit Backblechszug (TR1LFSTV)

Technische Daten

Farbe	Schwarz Spiegel	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
Energieeffizienzklasse	A++	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.52
Einbaumasse (HxBxT, mm)	600x560x550	Leistung Lampe (Watt)	65
Programme / Funktionen	Bottom, Brotbacken, Auftauen, Dehydrate, Dough prove, Grill, Heat save fan, Heissluft, Hot air & Bottom, Hot air & Top, Warmhalten, Tellerwärmen, Preserve, Refresh, Reheat, Roast, Slow cook, Stew, Top, Top & Bottom	Beheizungsart	Elektrisch
		Bauart	Unterbau Backofen Elektrisch
Connectivity	Ja	Bruttogewicht (kg)	34
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850	Nettogewicht (kg)	33
Dampf-Kategorien	Kein Steam	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Cake tray grey enamel; 1 Dripping pan grey enamel
Bedienung / Display	CookSmartTouch	Gitterroste	1 Chromstahl
Nutzbares Garraumvolumen (L)	71	Seitengitter	verchromt; Seitengitter für leichtes Einschieben
Reinigungsart	Katalyt	Netzstecker	Ohne Stecker
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x595x567	Im Lieferumfang enthalten	Wood screws
Bedienungsart	Touch	Innenraum-Material	Katalyt
Max. Nennleistung Grill (W)	2300	Anzahl Garräume	1
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500	Artikelnummer / PNC	948 533 605
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C	EAN Code	7333394137254
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Netz-Spannung (V)	400
Innen-Beleuchtung	2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben	Absicherung (A)	2-3x10 / 2-3x16
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	61.2	Heizelemente	Heissluft
		Herkunftsland	DE

