



Rechnen Sie mit gleichmäßigem Garen, jedes Mal.

Die goldbraune Kruste auf einem Kartoffelgratin. Die Kruste eines Rinderfilets. Ein richtig saftiger Schokoladenkuchen. Um jedes Mal gleichmässige Ergebnisse zu erzielen muss die Hitze präzise gesteuert werden.

Produkteigenschaften



Kochen Sie mehr zur gleichen Zeit und erhalten Sie dennoch perfekte Resultate.

Der zusätzliche Heizring in unseren Backöfen stellt sicher, dass Ihre Gerichte gleichmässig gegart werden, sogar wenn sie mit bis zu drei Blechen befüllt sind. Dies bietet volle Geschmacksentfaltung im gesamten Garbereich. So wird jede Portion ohne Zweifel so perfekt wie die vorherige.



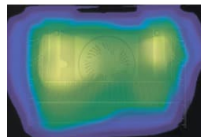
Backen Sie auch grosse Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das XL-Tray ist 20 % grösser als normale Backbleche, damit Sie grössere und noch leckerere Süssspeisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Süssspeise perfekt auf den Punkt



Schneller tosten und knusprig backen

Dieser hocheffiziente Grill benötigt weniger Zeit als herkömmliche Backöfen. Er toastet, macht die Gerichte knusprig und bräunt sie, und zwar mit Präzision.



Niedrige Türtemperatüre für sicheres Anfassen

Dank der „Safe to touch Plus door“ bleibt die Temperatur der äusseren Ofentür gering und kann daher sicher berührt werden.



Ein klarer Blick auf die Garvorgänge

Die Beleuchtung in diesem Ofen ist sorgfältig geplant, damit Ihr Gericht beim Garen optimal für Sie beleuchtet wird.

- Abklappbarer Grill
- Nachrüstbar mit Backblechszug (TR1LFSTV)

Technische Daten

Kategorie	Unterbau Backofen Elektrisch	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.81
Heizelemente	Heissluft	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	0.99
Beheizungsart	Elektrisch	Energieeffizienzindex (EEIcavity)	95.3
Dampf-Kategorien	Kein Dampf	Geräuschpegel (dB)	44
Programme / Funktionen	Unterhitze, Traditionelles kochen, Auftauen, Grill, Licht, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Connectivity	Nein	Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe oben
Farbe	Chrom	Leistung Lampe (Watt)	40
Einbaumasse (HxBxT, mm)	600x560x550	Türtemperatur (°C)	30
Gerätemasse (HxBxT, mm)	594x595x567	Reinigungart	CleanEmail
Anzahl Garräume	1	Seitengitter	verchromt; Seitengitter für leichtes Einschieben
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Gitterroste	1 Chromstahl
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71	Netzstecker	Ohne Stecker
Absicherung (A)	1x16	Bruttogewicht (kg)	31
Netz-Spannung (V)	230	Nettogewicht (kg)	30
Max. Gesamtanschlusswert (W)	0	Im Lieferumfang enthalten	Wood screws
Bedienungsart	Versenkbare Energieregler	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech
Bedienung / Display	Versenkbare Bedienwähler	Herkunftsland	DE
Temperatur-Bereich (min. - max.)	50°C - 275°C	Artikelnummer / PNC	940 321 510
Max. Nennleistung Grill (W)	2950	EAN Code	7333394143989
Max. Nennleistung Ofen (W)	3500		
Energieeffizienzklasse	A		





Attendez-vous au meilleur à chaque fois

Un gratin de pommes de terre doré en surface. Une belle croûte sur un filet de bœuf. Le cœur moelleux d'un gâteau au chocolat. Obtenir des résultats constants cuisson après cuisson demande un contrôle précis de la chaleur et une répartition uniforme dans tout votre four. Contrairement aux fours standard, la technologie de

Caractéristiques du produit



Cuisez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance circulaire supplémentaire dans notre four garantit que vos plats sont cuits uniformément d'un bout à l'autre, même lorsque vous y insérez jusqu'à 3 plaques. Vous avez la certitude que chaque portion est cuite à la perfection.



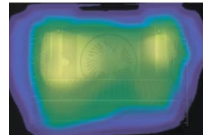
Cuit parfaitement même les plus grosses portions

En matière de pâtisserie, on n'en a jamais assez. Le plateau de cuisson XL est 20 % plus grand que les plaques de cuisson standard afin de pouvoir cuire de plus grandes fournées de gâteaux tout en ayant la garantie que chacune sera cuite à la perfection.



Un moyen plus rapide de faire griller et croustiller

Avec sa grande efficacité, ce gril est plus rapide que les fours traditionnels. Il vous permet de faire griller du pain, et de faire croustiller et dorer vos plats avec précision.



Porte à basse température pour la toucher en toute sécurité

Grâce à la porte Safe to Touch Plus, l'extérieur de la porte du four reste à une faible température pour pouvoir la toucher en toute sécurité.



Une vision éclairée de la cuisson

Nous avons positionné les lumières dans ce four pour vous donner une vision claire des plats pendant leur cuisson.

- Gril rabattable
- Peut être complété d'un dispositif de défournage (TR1LFSTV)

Caractéristiques techniques

Catégorie	Four électrique sous plan	Température (min. - max.)	50°C - 275°C
Eléments chauffants	Air chaud	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2950
Mode de chauffage	Electrique	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500
Catégorie de vapeur	Pas de vapeur	Classe d'efficacité énergétique	A
Programmes / fonctions	Chaleur de sole, Cuisine traditionnelle, Décongélation, Grill, Lumière, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill	Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.81
Connectivity	Non	Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.99
Couleur	Acier inox	Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	95.3
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	600x560x550	Niveau sonore dB(A)	44
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	594x595x567	Matériau intérieur	Email Swiss Clean
Nombre d'espaces de cuisson	1	Eclairage intérieur	1, lampe halogène en haut
Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424	Puissance de la lampe (watts)	40
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	71	Température de la porte (°C)	30
Fusible (A)	1x16	Type de nettoyage	Emallage SwissClean
Tension réseau (V)	230	Barrières latérales	chromées;Barrières latérales pour faciliter l'insertion
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	0	Grilles	1 acier chromé
Type de commande	Régulateurs d'énergie escamotables	Fiche d'alimentation	Sans connecteur
Utilisation/affichage	Sélecteurs de fonctionnement rétractables	Poids brut (kg)	31
		Poids net (kg)	30
		Inclus dans la livraison	Wood screws





Risultati uniformi volta dopo volta

La crosticina croccante e dorata di un gratin di patate. La crosta profonda su un filetto di manzo. Le profondità umide di una gustosa torta al cioccolato. Per ottenere risultati uniformi, volta dopo volta, è necessario controllare il calore con precisione oltre che distribuirlo in modo uniforme in tutto il forno. Diversamente

Caratteristiche del prodotto



Cucinate di più, contemporaneamente, e ottenendo comunque risultati perfetti.

L'anello riscaldante aggiuntivo all'interno del forno garantisce una cottura uniforme dei piatti - anche se ci sono pietanze su tre livelli - per un livello di prelibatezza eccezionale. Sicuramente ogni porzione è perfetta come quella precedente.



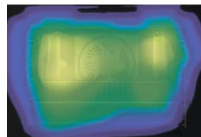
Cuocete in modo perfetto anche le pietanze più grandi

Meno non significa sempre di più, in particolar modo quando si tratta di pietanze deliziose. Il vassoio di cottura XL è del 20% più grande rispetto ai vassoi tradizionali, il che consente di creare ampie porzioni di dolci, sapendo in modo certo che ogni singolo pezzo è stato cotto alla



Un modo più rapido per tostare e rendere croccanti le vostre pietanze

Questo grill ad alta efficacia richiede meno tempo dei forni tradizionali, e provvederà a tostare, rendere croccanti o dorare i vostri piatti in modo estremamente preciso.



Temperatura della porta bassa, per un'interazione sicura

Grazie alla porta "Safe to touch Plus", la parte esterna del forno viene tenuta a una temperatura ridotta, e può quindi essere toccata senza timore.



Una visuale perfetta sulla zona di cottura

Abbiamo posizionato con attenzione le luci all'interno del forno per garantire una chiara visuale del piatto in fase di cottura.

- Griglia reclinabile
- Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (TR1LFSTV)

Dati tecnici

Categoria	Forno elettrico sottopiano	Funzionamento / Display	Selettori di funzionamento retrattile
Elementi di riscaldamento	Aria calda	Temperatura (min. - max.)	50°C - 275°C
Modalità di riscaldamento	elettriche	Max. Potenza nominale grill (W)	2950
Categoria di vapore	Senza vapore	Max. Potenza nominale forno (W)	3500
Programmi / Funzioni	Calore inferiore, Cucina tradizionale, Sbrinamento, Grill, Luce, Cottura con aria calda, Livello pizza, Cucinare con l'aria calda, Griglia turbo	Classe di efficienza energetica	A
		Consumo energetico, aria calda/ricircolo (kWh/ciclo)	0.81
Connectivity	No	Consumo di energia, convenzionale (kWh/ciclo)	0.99
Colore	Cromo	Indice di efficienza energetica (EEIcavity)	95.3
Dimensioni di installazione (AxLxP, mm)	600x560x550	Livello del rumore dB(A)	44
Dimensioni del dispositivo (AxLxP, mm)	594x595x567	Materiale interno	Smalto Swiss Clean
Numero di camere di cottura	1	Illuminazione interna	1, lampada alogena superiore
Superficie grigliata utilizzabile (cm ²)	1424	Potenza della lampada (watt)	40
Volume della camera di cottura utilizzabile (L)	71	Temperatura della porta (°C)	30
Fusibili (A)	1x16	Tipo di pulizia	Smaltatura SwissClean
Tensione di rete (V)	230	Binario laterale	cromate;Sponde laterali per facilitare l'inserimento
Max. Carico totale collegato (W)	0	Griglie	1 acciaio cromato
Modalità operativa	Regolatore di energia retrattile	Spina di rete	Senza spina
		Peso lordo (kg)	31
		Peso netto (kg)	30
		Incluso nella fornitura	Wood screws
		Accessori (inclusi nella fornitura)	1 tortiera

