

**Freuen Sie sich über gleichbleibende Temperatur auf der gesamten Fläche Ihres Backofens**

Der Multifunktionsofen ist mit einem Heissluftgebläse ausgestattet, das die Luft effektiver als bei einem konventionellen Backofen verbreitet. So wird Ihr Gargut auf allen Einschubebenen des Backofens gleichmässig gegart. Das bedeutet Sie erhalten ein gleichmässig gegartes Gericht, ohne das Backblech oder das Gericht drehen zu

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.

Vorprogrammierte Rezepte für köstliche Speisen

Unsere automatischen Rezepte sind Ihr schnellster Weg zu köstlichen und opulenten Mittag- und Abendessen. Wählen Sie einfach eines der zahlreichen wohlschmeckenden vorprogrammierten Rezepte aus. Bereiten Sie die Speise nach der Anleitung zu und schieben Sie sie in den Ofen. Den Rest erledigen wir.

Saftige Speisen dank Niedertemperatur-Garen

Experimentieren auch Sie mit unserer Niedertemperatur-Technologie. Bei 80 °C wird das Essen langsam gegart, wodurch die Aromen verstärkt und die Zutaten noch zarter werden. Schluss mit trockenem oder zerkochtem Essen: Geniessen auch Sie exquisite Mahlzeiten einfach auf Knopfdruck.

Flexible Kompaktgeräte für eine optimale Platznutzung in Ihrer Küche

Nutzen Sie dank unseres breiten und vollständigen Sortiments an flexiblen Kompaktgeräten Ihren verfügbaren Platz optimal. Sie sind für eine vollständige Flexibilität ausgelegt, damit Sie jede Ecke in Ihrer Küche optimal ausnutzen können. Dabei liefern die Kompaktgeräte die gleichen perfekten

- Vorprogrammierte Kochrezepte
- Speicher für eigene Programme
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung

Technische Daten

Farbe	Chrom
Energieeffizienzklasse	A
Einbaumasse (HxBxT, mm)	382x550x580
Programme / Funktionen	Gratinieren, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Grillen, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, Kochen mit Heissluft, Turbogrill
Connectivity	-
Max. Gesamtanschlusswert (W)	2300
Dampf-Kategorien	Kein Steam
Bedienung / Display	Touch-Bedienung
Nutzbare Garraumvolumen (L)	34
Reinigungsart	Swiss-Clean-Emallierung
Gerätemasse (HxBxT, mm)	378x549x568
Bedienungsart	Touch
Max. Nennleistung Ofen (W)	2300
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 250°C
Nutzbare Grillfläche (cm ²)	1188
Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe seitlich
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	95.7
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.66
Leistung Lampe (Watt)	25
Beheizungsart	Elektrisch

Bauart	Einbau Backofen Elektrisch
Geräuschpegel (dB)	51
Bruttogewicht (kg)	33.5
Nettogewicht (kg)	30
Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech
Gitterroste	1 Chromstahl
Seitengitter	verchromt; Seitengitter für leichtes Einschoben
Anschlusskabel (m)	2.5
Netzstecker	Schweizer Stecker
Im Lieferumfang enthalten	Befestigungssatz Stützwinkel
Innenraum-Material	Swiss Clean Emaille
Anzahl Garräume	1
Artikelnummer / PNC	941 047 340
EAN Code	7332543976423
Netz-Spannung (V)	230
Absicherung (A)	10
Heizelemente	Heissluft
Türtemperatur (°C)	30
Herkunftsland	DE

