



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.

EHGL4XSP Einbauherd Katalyt

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.

- Speisethermometer
- Vorprogrammierte Kochrezepte
- Speicher für eigene Programme
- Geräteschublade
- Kindersicherung
- Nachrüstbar mit Backblechauszug (TR1LFSTV)



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 gegeben hätte.

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. Müheless 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.

Technische Daten

Kategorie	Unterbau Backofen Elektrisch	Max. Nennleistung Grill (W)	2300
Heizelemente	Heissluft + Ober-/Unterhitze + Grill	Max. Nennleistung Ofen (W)	3500
Beheizungsart	Elektrisch	Energieeffizienzklasse	A+
Dampf-Kategorien	Kein Dampf	Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.69
Programme / Funktionen	Gratinieren, Unterhitze, Brotbacken, Traditionelles kochen, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillen, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Pizzastufe, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Energieverbrauch, konventionell (kWh/Zyklus)	1.09
		Energieeffizienzindex (EEIcavity)	81.2
		Geräuschpegel (dB)	44
		Innenraum-Material	Boden Swiss Clean Emaille, Katalyt 2, Halogen-Lampe seitlich, Halogen-Lampe oben
		Innen-Beleuchtung	
Connectivity	Nein	Leistung Lampe (Watt)	65
Farbe	Schwarz Spiegel	Türtemperatur (°C)	50
Einbaumasse (HxBxT, mm)	762x550x580	Reinigungsart	Katalyt
Gerätemasse (HxBxT, mm)	757x548x567	Seitengitter	Verchromt, mit Rasterung
Anzahl Garräume	1	Gitterroste	1 Chromstahl
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1424	Netzstecker	Ohne Stecker
Nutzbare Garraumvolumen (L)	71	Bruttogewicht (kg)	42.5
Absicherung (A)	2X30, 3x10	Nettogewicht (kg)	41
Netz-Spannung (V)	400	Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
Max. Gesamtanschlusswert (W)	10850	Herkunftsland	DE
Bedienungsart	Touch	Artikelnummer / PNC	948 533 520
Bedienung / Display	Touch-Bedienung	EAN Code	7332543570379
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 300°C		

Einbaubackofen/Einbauherd
EB7.../EH7...

