



Produktvorteile & Ausstattung

Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntemperatursensor erreichst du immer den richtigen Garpunkt. Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich dein Ofen ab. So garst du dein Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium,



EXCite Full Touch-Display: Intuitive Steuerung aller Funktionen

Steuere alle Ofenfunktionen intuitiv auf dem EXCite Touch-Display. Der Kochassistent bietet dir eine große Auswahl an Gerichten und schlägt dir die optimale Garzeit und Temperatur vor. Symbole und Texte bieten dir noch mehr Bedienkomfort.



Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens. Spart Zeit und Reinigungsmittel

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche umgewandelt. Anschließend kannst du diese mühelos mit einem feuchten Tuch auswischen.



Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

Multilevel Cooking ermöglicht durch einen zusätzlichen Heizring gleichmäßiges Backen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen.



- Multifunktionsbackofen mit Pyrolyse
- Exklusives schwarzes Küchenmöbelhandels-Design
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- EXCite Display
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kochassistent
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- 17 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grill, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung

Technische Daten

PNC	949 498 329
EAN-Nummer	7333394077307
EPREL Registrierungscode	2198691
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	594
Gerätetiefe (mm)	568
Beheizungsarten	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grill, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	72
Farbe	Schwarz
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3490
Volt	220-240
Frequenz (Hz)	50/60
Absicherung (A)	16

Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	30.3
Nettogewicht (kg)	29.3
Verpackung, Höhe (mm)	654
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670
Verpackungsgewicht Wellpappe in g	0
Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
Verpackungsgewicht Holz in g	0
Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	253
Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	753
Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Herstellungsland	Italien

