



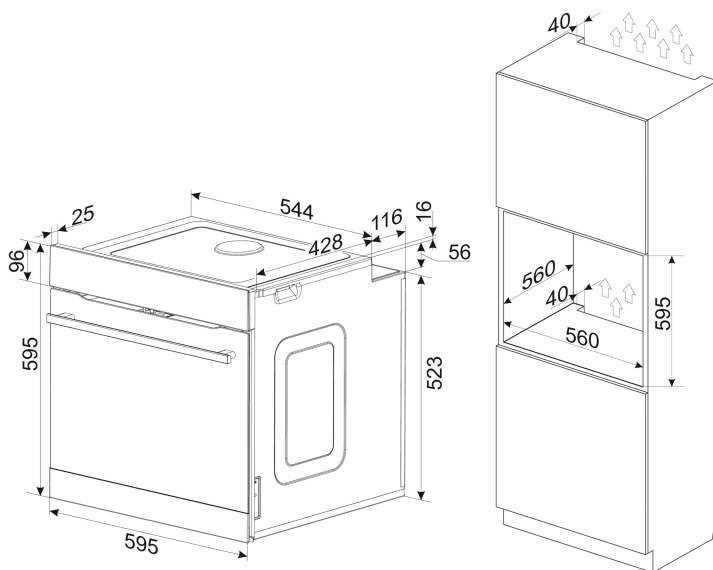
Fine Design

- Edelstahl
- Knebelsteuerung
- XXL-Großbackofen
- 9 Backofenfunktionen-Umluft
- CoolDoor3, Leichtreinigungstür
- Halogenbeleuchtung
- Steam Clean Reinigung
- Clean Emaillierung, schwarz
- Seitengitter, Teleskopauszüge nachrüstbar
- 1 Backblech, 1 Grillrost

Technische Daten*

- Garraumvolumen: 77 Liter
- Anzahl der Garräume: 1, Wärmequelle: Elektro
- Energieeffizienzklasse: A
- Energieverbrauch konventionell: 0,99 kWh, Heißluft/Umluft: 0,83 kWh
- Blendenhöhe: 96 mm
- Nischenmaß (HxBxT): 595,0 x 560 x min. 560 mm
- Anschlusswert: 3,50 kW
- Spannung/Frequenz: 1N ~ 230 V / 50 Hz
- Kabellänge mit Schukostecker: 130 cm
- Gewicht netto/brutto: 31,5 kg / 34,2 kg
- Transportmaße (HxBxT): 660 x 670 x 700 mm

EAN 5906006566128



Technische Daten

| | |
|-------------------|----------------|
| Modell / Art.-Nr. | EBX 943 640 E |
| Design | Fine Design |
| Farbe | Edelstahl |
| Backofenart | Einbaubackofen |
| Beheizung | MF9 / Umluft |

Backofenfunktionen / Garprogramme

| | |
|--|------------------------|
| Art, Anzahl / Leistung Leuchten | 1 x Halogen / 25,0 (W) |
| SuperBright / SoftLight | - / - |
| RapidWarmUp / sensorgesteuerte Schnellaufheizung | • / - |
| Auftauen (Ventilator ohne Beheizung) | • |
| Intensivgrill Top (Oberhitze + Grill + Ventilator) | • |
| Intensivgrill (Grill + Oberhitze) | • |
| Umluftgrill (Grill + Ventilator) | - |
| Infrarotgrill | • |
| Ober- und Unterhitze | • |
| Oberhitze | - |
| Unterhitze | • |
| Heißluft mit Ringheizkörper | - |
| Umluft (Ober- und Unterhitze + Ventilator) | • |
| Pizzastufe (Heißluft + Unterhitze) | - |
| Eco-Funktion | • |
| SoftSteam | - |
| Automatikprogramme / eigene Programme speicherbar | - / - |
| Dampfgarprogramme | - |

Ausstattung

| | |
|--|-----------------|
| Timer | - |
| Kerntemperatursensor | - |
| OpenUp Türöffnung | - |
| SoftClose / SoftOpen | - / - |
| Versenknebel / beleuchtet | - / - |
| Pyrolyse Funktion 480°C (120 / 150 / 180 Min.) | - |
| OdorCatalyst | - |
| Aqualytic Reinigung | - |
| Steam Clean / Clean Emaille / Farbe | • / • / schwarz |
| Anzahl der Türgläser | CoolDoor3 |
| Seitengitter (Teleskopauszüge nachrüstbar) | • |
| Teleskopauszüge teil 75% / voll 100 % | - |

Zubehör

| | |
|--|---------------|
| antihaft Backblech / emailliertes Backblech / Fettpfanne / Grillrost | - / 1 / - / 1 |
| Dampfgarbehälter: Edelstahl | - |

Technische Daten*

| | |
|--|-------------------|
| Energieeffizienzklasse | A |
| Energieeffizienzindex (%) | 95,4 |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle je Garraum / Beheizungsart | Elektro |
| Backofenvolumen je Garraum (Liter) | 77 |
| Energieverbrauch bei konventioneller Beheizung (kWh) | 0,99 |
| Energieverbrauch bei Heißluft/Umluft (kWh) | 0,83 |
| Maße Garraum H x B x T (mm) | 386 x 486 x 412 |
| Geräusch (dB(A) re 1 pW) | 51 |
| Stand-By Verbrauch (W) | < 0,1 |
| Größe des größten Backblechs (cm²) | 1488 |
| Gerätemaße H x B x T (mm) Herd / Backofen | 595 x 595 x 575 |
| Nischenmaße H x B x T (mm) Herd / Backofen | 595,0 x 560 x 560 |
| Anschlusswert (kW) Herd / Backofen | 3,50 |
| kombinierbar mit Solo-Kochfeld | - / - / - / - |
| Spannung (V) / Frequenz (Hz) | 1N ~ 230 / 50 |
| Kabellänge mit Schukostecker (cm) | 130 |
| Gewicht netto / brutto (kg) | 31,5 / 34,2 |
| Transportmaße HxBxT (mm) | 660 x 670 x 700 |

| | |
|-----|---------------|
| EAN | 5906006566128 |
|-----|---------------|

*Technische Daten nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 65 /2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014.

NACHKAUFBARES ZUBEHÖR

| | |
|--|---|
| Teleskop-Auszugsschienen-Paar (L/R) Vollauszug 100%, 00163 | • |
| Teleskop-Auszugsschienen-Paar (L/R) Teilauszug mit Stoppfunktion 75 %, 00162 | • |
| Teleskop-Auszugsschienen-Paar (L/R) Teilauszug 75 %, 00161 | • |
| Backblech, schwarz emailliert, 00150 | • |
| Fettpfanne, schwarz emailliert, 00154 | • |
| Grillrost, 00158 | • |
| AirFry Blech (big cavity) | • |

* Technisch bedingte Änderungen, Maß- und Farbabweichungen, Druckfehler und Irrtümer bleiben vorbehalten. Farbliche Abweichungen in den Abbildungen gegenüber den Original-Gerätefarben sind drucktechnisch bedingt.