



Gleichmäßig gegarte Speisen überall im Backofen

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. Anders als bei Standardbacköfen stellt die Gebläsetechnologie der SurroundCook Backöfen sicher, dass jeder Teil Ihres

Produktvorteile & Ausstattung

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem Surroundcook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. So können Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen – für gleichmäßig gegarte Ofengerichte.

Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion verwandeln sich bei ca. 480 °C Schmutz, Fett und Essensreste zu Asche. Nach Abschluss der Reinigung lassen sich die Rückstände im Handumdrehen mit einem feuchten Tuch auswischen.

LED Display mit Touchbedienung

Mittels fünf sensibler Touchsensoren lassen sich Konfigurationen im Handumdrehen vornehmen. Dimmbare LEDs heben einzelne Einstellungswerte wie Temperatur und Zeit während der Auswahl hervor. Die zweifarbige Temperaturkontrolle zeigt den Fortschritt der gewünschten Aufheiztemperatur.

Schneller und energieeffizienter Garprozess

Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch sowohl Zeit als

Backen Sie auch große Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das extra große Backblech ist 20 % größer als normale Backbleche, damit Sie größere und noch leckerere Speisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Speise perfekt auf den Punkt gegart wurde.

- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Versenkknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- 45 Automatikprogramme
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Türkontaktschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 72 Liter Garraum

Technische Daten

PNC	949 498 251	Verpackung, Höhe (mm)	654
EAN-Nummer	7332543980536	Verpackung, Breite (mm)	635
EPREL Registrierungscode	1296826	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	0
Einbauhöhe (mm)	600	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Holz in g	0
Einbautiefe (mm)	550	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	275
Gerätehöhe (mm)	594	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Gerätebreite (mm)	594	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	1120
Gerätetiefe (mm)	568	Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Nettovolumen Backraum (L)	72	Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Herstellungsland	Italien
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.6		
Anschlusswert (Watt)	3490		
Volt	220-240		
Frequenz (Hz)	50-60		
Absicherung (A)	16		
Beleuchtung (Watt)	40		
Bruttogewicht (kg)	31		
Nettogewicht (kg)	30		

