



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.



Mit Timer-Display für die Übersicht über den Garvorgang

Das Timer-Display bietet Ihnen eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem Bildschirm können Sie einen Alarm einstellen, die verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.

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



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.

Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill

Dieser hocheffiziente Grill benötigt weniger Zeit als herkömmliche Backöfen. Er toastet, macht die Gerichte knusprig und bräunt sie, und zwar mit Präzision.

- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Beleuchtete Versenkknebel mit Edelstahlkappen
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab abklappbar
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- 71 Liter Garraum

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Gerätetyp	SurroundCook Multifunktionsbackofen	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtung (Watt)	40
Reinigung	Keine	Anschlusskabel	ja
Bedienung	Versenkknebel	Netzstecker	Schuko-Stecker
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Kabellänge (m)	1.5
Temperaturbereich	50°C - 275°C	UVP	1072.00
Nettovolumen Backraum (L)	71		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	1900		
PNC	944 188 404		
EAN-Nummer	7332543749263		
Volt	230		
Absicherung (A)	16		
Bruttogewicht (kg)	34.5		
Nettogewicht (kg)	33.5		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99		

