



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.

Elektronikuhr: Schnell ablesbar und einfach zu programmieren



Die Elektronikuhr mit Sensortasten informiert über Tageszeit, Ablauf der Kurzzeit sowie die gewählte Garzeit und mehr. Alle zeitlichen Programmierungen können übersichtlich und schnell vorgenommen werden. Wenn das Ausschalten versehentlich vergessen wurde, schaltet sich der Backofen nach einer

- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Beleuchtete Versenkknebel
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Grillheizstab
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- Service-Codes
- 71 Liter Garraum
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)

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.

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen
Gerätetyp	SurroundCook Multifunktionsbackofen
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung
Bedienung	Versenkknebel
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550
Temperaturbereich	30°C - 300°C
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Schwarz
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen
Anschlusswert (Watt)	3500
Leistung Grill (Watt)	2300
PNC	944 188 456
EAN-Nummer	7332543756537
Volt	230
Absicherung (A)	16
Bruttogewicht (kg)	35
Nettogewicht (kg)	34
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09

Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Beleuchtung (Watt)	40
Anschlusskabel	ja
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Product Partner Code	E - Generic Partner All

