



Ihre Gerichte immer perfekt gegart

Im SurroundCook® Backofen wird alles gleichmäßig gegart, vom knusprigen Brathähnchen bis hin zum gleichmäßigen Biskuitkuchen. Unser Ofen sorgt für eine gleichmäßige Innentemperatur, da das Gebläse Luft und Hitze zirkulieren lässt. Das Essen muss nicht mehr gewendet, die Backbleche nicht mehr vertauscht werden.

Produktvorteile & Ausstattung

Gleichmäßig kochen mit Multilevel-Garen

Erleben Sie gleichmäßiges Kochen mit Multilevel-Garen. Der zusätzliche Heizring ermöglicht ein gleichmäßiges Garen auf drei Ebenen. Perfekt für die Zubereitung leckerster Kekse und köstlichster Pasteten.



Nehmen Sie mit unserer Timeranzeige präzise Einstellungen vor

Mit unserer Timeranzeige behalten Sie einfach den Überblick über Ihre Gerichte. Sie können ganz einfach genaue Garzeiten einstellen und Gerichte während des Garvorgangs überwachen. Sie gibt Ihnen die volle Kontrolle über den Ofen, sodass Sie Ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf lassen können.

Schnell und effektiv, Even Cooking

Unser Even Cooking System lässt die Wärme im gesamten Backofen zirkulieren und sorgt dafür, dass alles gleichmäßig gegart wird. Und Sie müssen Ihr Gericht nicht wenden. Dank unserer Technologie heizt sich Ihr Backofen schneller auf, sodass Sie Zeit und Energie sparen.



Grill für goldbraune Ergebnisse

Von knusprigem Speck bis zu brutzelndem Mozzarella – holen Sie mehr aus Ihrem Grill heraus als je zuvor. Perfekt für knusprige Hähnchenflügel und zartschmelzenden Halloumi.



Backofenbeleuchtung für optimale Sichtbarkeit

Schauen Sie zu, wie die oberste Schicht Ihrer Lasagne blubbert und bräunt und die Haut Ihres Brathähnchens knusprig bis zur Perfektion wird. Dank der optimal platzierten Beleuchtung im Backofen sehen Sie, wann die Mahlzeiten fertig sind.



- Backofen mit Heißluft
- Black Glass Design
- Versenkknebel
- Timeranzeige mit Touchbedienung
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Backofeninnenwände mit Einhängegittern
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- 8 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluft, Heißluftgrillen
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 25 W Halogen

Technische Daten

Farbe	Schwarz	Bauart	Einbaubackofen
Energieeffizienzklasse	A	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	49
Einbaumaße HxBxT (mm)	593x560x550	Bruttogewicht (kg)	29
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluft, Heißluftgrillen	Nettogewicht (kg)	27.63
Anschlusswert (Watt)	2090	Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne
Dampf Kategorie	keine	Zubehör	1 Kombirost
Timer	Timeranzeige	Auszüge	Teleskopauszüge
Nettovolumen Backraum (L)	65	Kabellänge (m)	1.2
Reinigung	Aqua-Reinigungsfunktion	Netzstecker	Schuko-Stecker
Gerätemaße HxBxT (mm)	590x594x560	Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	44
Bedienung	Versenknebel	Material Innenwände	Schwarz emailliert
Maximale Leistung Grill (Watt)	2090	Anzahl der Garräume	1
Maximale Leistung Ofen (Watt)	2090	PNC	944 068 420
Temperaturbereich	50°C - 250°C	EAN-Nummer	7333394029894
Größe des Backblechs (cm ²)	1130	Volt	220-240
Beleuchtungsart	1, hinten, Halogen	Absicherung (A)	13
Energy efficiency index EEI	95.1	Gerätetyp	Multifunktionsofen mit Heißluft
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89	Gerätetyp	SurroundCook Multifunktionsbackofen
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.78	Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)
Beleuchtung (Watt)	25	Leistung Grill (Watt)	1300
Anschluss	Elektrisch	Anschlusskabel	ja
		Product Partner Code	ER

