



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.



Pyrolytische Reinigung für dauerhaften Glanz

Mit unserer Funktion „Pyrolytische Reinigung“ bleibt Ihr Backofen wie neu – und das ohne großen Aufwand. Dieses Selbstreinigungssystem erhitzt den Backofen auf eine Temperatur, bei der Fett und andere Rückstände zu Asche verbrannt werden. Danach nur noch auswischen. Nie wieder



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.



LED-Display mit reaktionsschnellen Sensortasten

Direkter Zugriff auf die wichtigsten Funktionen über fünf Touchsensoren. Dimmbare LEDs und der zweifarbige Fortschrittbalken heben Einstellungswerte wie Temperatur und Zeit hervor. So haben Sie Ihre Einstellung immer im Blick.

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.



- Edelstahl Design
- Pyrolytische Selbstreinigung
- Versenkknebel
- EXPlore Display
- 25 Automatikprogramme
- Elektronische Temperaturregelung
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- 9 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: M1OHTR2L, M1OHTR3L
- Zubehör: , 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 65 Liter Garraum
- Türkontaktschalter für Licht

Technische Daten

Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Beleuchtung (Watt)	40
Energieeffizienzklasse	A+	Anschluss	Elektrisch
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Bauart	Einbaubackofen
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	44
Anschlusswert (Watt)	2320	Bruttogewicht (kg)	34
Dampf Kategorie	keine	Nettogewicht (kg)	32.6
Timer	Elektronikuhr mit Timerfunktionen	Zubehör	1 Fettpfanne 1 Kombirost
Nettovolumen Backraum (L)	65	Auszüge	Teleskopauszüge
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Kabellänge (m)	1.1
Gerätemaße HxBxT (mm)	590x594x560	Netzstecker	Schuko-Stecker
Bedienung	Versenkknäbel	Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	15
Maximale Leistung Grill (Watt)	2090	Material Innenwände	Longclean-Emaille
Maximale Leistung Ofen (Watt)	2320	Anzahl der Garräume	1
Temperaturbereich	50°C - 250°C	PNC	944 068 205
Größe des Backblechs (cm²)	1424	EAN-Nummer	7332543808588
Beleuchtungsart	1, hinten, Halogen		
Energy efficiency index EEI Main Oven	81.7		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.94		
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.67		

