



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 schrubben.

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.



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.



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.

- Backofen mit Pyrolyse
- Black Glass Design
- Pyrolytische Selbstreinigung
- 65 L Garraum
- Versenkknebel
- EXPlore Display
- Elektronische Temperaturregelung
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Backofeninnenwände mit Einhängegittern
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- 9 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
- 25 Automatikprogramme
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: M1OHTR2L, M1OHTR3L
- Zubehör: , 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- Türkontaktschalter für Licht

Technische Daten

PNC	944 068 373
EAN-Nummer	7332543988617
EPREL Registrierungscode	1401043
Leistung Grill (Watt)	1300
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.94
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.67
Nettovolumen Backraum (L)	65
Temperaturbereich	50°C - 250°C
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	593
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	590
Gerätebreite (mm)	594
Gerätetiefe (mm)	560
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
Farbe	Schwarz
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.6
Anschlusswert (Watt)	2320

Volt	220-240
Frequenz (Hz)	50/60
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	35
Nettogewicht (kg)	33.6
Verpackung, Höhe (mm)	654
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670

