



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.



Einfache Reinigung mit AquaClean

Das Säubernachdem Essen muss keine Arbeit sein - unser Backofen reinigt sich durch die Nutzung von Feuchtigkeit. Mit AquaClean verdampft das Wasser am Boden des Backofens und der Dampf löst ansonsten hartnäckiges Fett und Rückstände auf den Oberflächen. So wird er auf natürliche Weise



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.



Mehr auf einmal backen mit dem XL-Backblech

Vergrößern Sie Ihr kulinarisches Repertoire mit unserem XL-Backblech, mit dem Sie mehr auf einmal zubereiten können. Backen Sie fluffige Cupcakes oder bereiten Sie einen herzhaften Hackbraten zu. Denn mehr Platz bedeutet mehr leckere Rezepte.

- Backofen mit Heißluft
- Black Glass Design
- 72 L Garraum
- Versenkknebel
- Timeranzeige mit Touchbedienung
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Backofeninnenwände mit Einhängegittern
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- 8 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Grillstufe 2, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
- Zubehör: FlexiRunners™ – Teilauszug (1 Paar), 1 emailiertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen

Technische Daten

PNC	949 496 231
EAN-Nummer	7332543663149
EPREL Registrierungscode	1999042
Leistung Grill (Watt)	1700
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.81
Nettovolumen Backraum (L)	72
Temperaturbereich	50°C - 275°C
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	569
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Grillstufe 2, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
Farbe	Schwarz
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.6
Anschlusswert (Watt)	2790

Volt	220-240
Frequenz (Hz)	50/60
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	31
Nettogewicht (kg)	30
Verpackung, Höhe (mm)	654
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670

