



Ihre Gerichte immer perfekt gegart

Unser Multifunktionsofen heizt schneller auf als ein herkömmlicher Backofen. Der Ventilator verteilt die Hitze im gesamten Garraum und Ihre Speisen werden schnell und gleichmäßig gegart. Jetzt können Sie perfekt gleichmäßige Kekse backen, ohne sie nach der Hälfte der Zeit wenden zu müssen.

Produktvorteile & Ausstattung



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.



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



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.



Abnehmbare Glastür für einfache Reinigung

Mit unserer abnehmbaren Glastür steht nichts mehr zwischen Ihnen und einem sauberen Backofen. Die Tür mit den Glasscheiben kann einfach abgenommen und separat gereinigt werden. So kommen Sie in jede Ecke. Weniger Zeit, weniger Aufwand, weniger Chaos.

- Backofen mit Umluft
- Edelstahl Design
- 65 L Garraum
- Aufgesetzte Knebel
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Backofeninnenwände mit Einhängegittern
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- 7 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: M1OHT2L, M1OHT3L
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 25 W Halogen

Technische Daten

PNC	944 068 442	Frequenz (Hz)	50/60
EAN-Nummer	7333394050102	Beleuchtung (Watt)	25
EPREL Registrierungscode	1878002	Bruttogewicht (kg)	27.3
Leistung Grill (Watt)	1300	Nettogewicht (kg)	27.2
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89	Verpackung, Höhe (mm)	654
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.78	Verpackung, Breite (mm)	635
Nettovolumen Backraum (L)	65	Verpackung, Tiefe (mm)	670
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		
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluftgrillen		
Farbe	Edelstahl		
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.5		
Anschlusswert (Watt)	2090		
Volt	220-240		

