



Gleichmäßig gegarte Speisen überall im Backofen

Die goldbraune Kruste auf einem Kartoffelgratin. Die Kruste eines Rinderfilets. Ein richtig saftiger Schokoladenkuchen. Um jedes Mal gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen muss die Hitze präzise gesteuert werden. Anders als bei Standardbacköfen stellt die Gebläsetechnologie der SurroundCook Backöfen sicher, dass jeder Teil Ihres

Produktvorteile & Ausstattung



Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

Multilevel Cooking ermöglicht das gleichmäßige Kochen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen. Spare Zeit beim Vorheizen und bis zu 20 % Energie dank des Ringheizkörpers.

AquaClean: Erleichtert dir die Reinigung

Reinige deinen Backofen einfacher mit AquaClean. Durch die erzeugte Feuchtigkeit im Ofen werden Fettflecken und Speiserückstände mithilfe von Dampf aufgeweicht. Der Backofinnenraum wird so optimal für die Reinigung vorbereitet.



Komplette Übersicht über den Garvorgang

Die Elektronikuhr bietet Ihnen auf einen Blick eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem übersichtlichen Display können Sie einen Alarm einstellen, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem SurroundCook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. Backe auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und erhalte perfekt gegarte Ofengerichte auf jeder Ebene.

Backen Sie auch große Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das extra große Backblech ist 20 % größer als normale Backbleche, damit Sie größere und noch leckerere Speisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Speise perfekt auf den Punkt gegart wurde.

- SurroundCook Multifunktionsherd
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Versenkknebel
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper
- Zubehör: 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochoautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- 72 Liter Garraum

Technische Daten

PNC	949 723 469	Verpackung, Tiefe (mm)	670
EAN-Nummer	7332543756834	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	0
EPREL Registrierungscode	329985	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)	Verpackungsgewicht Holz in g	0
Einbauhöhe (mm)	600	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	280
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Einbautiefe (mm)	550	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	1100
Gerätehöhe (mm)	594	Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Gerätebreite (mm)	594	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Gerätetiefe (mm)	568	Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Beheizungarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper	Herstellungsland	Italien
Nettovolumen Backraum (L)	72		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	10350		
Volt	230/400		
Frequenz (Hz)	50		
Beleuchtung (Watt)	40		
Bruttogewicht (kg)	28.4		
Nettogewicht (kg)	27.4		
Verpackung, Höhe (mm)	654		
Verpackung, Breite (mm)	635		

