



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

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem SurroundCook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. So können Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen – für gleichmäßig gegarte Ofengerichte.



- 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
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochoautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)

Natürliche Sauberkeit mit Dampf

Die Reinigung nach dem Garen muss keine lästige Pflicht sein. Durch die Feuchtigkeit im Ofen entsteht Dampf, der hartnäckige Fettflecken und Speiserückstände löst. So wird er auf natürliche Weise glänzend sauber.

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.



Schneller und energieeffizienter Garprozess

Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch sowohl Zeit als

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.

Technische Daten

PNC	949 723 469	Beleuchtung (Watt)	40
EAN-Nummer	7332543756834	Bruttogewicht (kg)	28.4
Leistung Grill (Watt)	1700	Nettogewicht (kg)	27.4
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93	Verpackung, Höhe (mm)	654
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.81	Verpackung, Breite (mm)	635
Nettovolumen Backraum (L)	72	Verpackung, Tiefe (mm)	670
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)	594		
Gerätetiefe (mm)	568		
Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	10350		
Volt	230/400		
Frequenz (Hz)	50		

