



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



Kochen Sie mehr zur gleichen Zeit und erhalten Sie dennoch perfekte Resultate.

Die Heißluft mit Ringheizkörper in unseren Backöfen stellt sicher, dass Ihre Gerichte gleichmäßig gegart werden und das bei bis zu drei Blechen. Dies bietet volle Geschmacksentfaltung im gesamten Garbereich. So wird jede Portion ohne Zweifel so perfekt wie die vorherige.



Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens.

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion verwandeln sich bei ca. 480 °C Schmutz, Fett und Essensreste zu Asche. Nach Abschluss der Reinigung lassen sich die Rückstände im Handumdrehen mit einem feuchten Tuch auswischen.



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

- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Versenkknebel
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Türkontaktschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- Service-Codes
- 72 Liter Garraum

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	949 498 030
EAN-Nummer	7332543619870
EPREL Registrierungscode	49340
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, Warmhalten, Braten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	72
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.6
Anschlusswert (Watt)	3490
Volt	220-240
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	30.4
Nettogewicht (kg)	29.7
Verpackung, Höhe (mm)	654

Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670
Herstellungsland	Italien

