



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.

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.

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen



Die Funktion "Schnell Aufheizen" spart Ihnen Zeit. Das Vorheizen ist 40% schneller als bei herkömmlichen Modellen.

Start/Stopp-Timer für beste Ergebnisse - ganz automatisch

Das klare Glasdisplay mit Sensortasten bietet Ihnen mehr Kontrolle über den Garvorgang. Der Timer wird durch die Eingabe von Start/Stopp über das LC-Display eingeschaltet. Das heißt, Sie können absolute Genauigkeit erwarten - auch wenn Sie kurz vom Ofen weggehen.

Schneller und energieeffizienter Garprozess

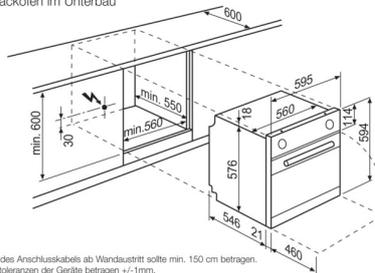
Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden,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

- Made in Germany
- Exklusives Design
- SurroundCook Multifunktionsherd
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- Service-Codes
- 71 Liter Garraum

Technische Daten

Bauart	Einbauherd	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Gerätetyp	SurroundCook Multifunktionsbackofen	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtung (Watt)	40
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Anschlusskabel	nein
Bedienung	Versenkknebel	Netzstecker	Nein
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550	UVP	1359.00
Temperaturbereich	30°C - 300°C		
Nettovolumen Backraum (L)	71		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	10850		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	940 321 393		
EAN-Nummer	7332543809851		
Volt	230		
Absicherung (A)	3x16		
Bruttogewicht (kg)	34.5		
Nettogewicht (kg)	33.5		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09		

BO... Backofen im Unterbau



Die Länge des Anschlusskabels ab Wandaustritt sollte min. 150 cm betragen.
 Fertigungstoleranzen der Geräte betragen +/-1mm.

