



Ihre Gerichte immer perfekt gegart

Im SurroundCook® Backofen wird alles gleichmäßig gegart, vom knusprigen Brathähnchen bis hin zum gleichmäßigen Biskuitkuchen. Unser Ofen sorgt für eine gleichmäßige Innentemperatur, da das Gebläse Luft und Hitze zirkulieren lässt. Das Essen muss nicht mehr gewendet, die Backbleche nicht mehr vertauscht werden.

Produktvorteile & Ausstattung

Gleichmäßig kochen mit Multilevel-Garen

Erleben Sie gleichmäßiges Kochen mit Multilevel-Garen. Der zusätzliche Heizring ermöglicht ein gleichmäßiges Garen auf drei Ebenen. Perfekt für die Zubereitung leckerster Kekse und köstlichster Pasteten.



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



Nehmen Sie mit unserer Timeranzeige präzise Einstellungen vor

Mit unserer Timeranzeige behalten Sie einfach den Überblick über Ihre Gerichte. Sie können ganz einfach genaue Garzeiten einstellen und Gerichte während des Garvorgangs überwachen. Sie gibt Ihnen die volle Kontrolle über den Ofen, sodass Sie Ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf lassen können.

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.



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.



- Backofen mit Heißluft
- Edelstahl Design
- Versenkknebel
- Leichter Reinigungstür und -ausstattung
- Glatte Backofeninnenwände mit Einhängegittern
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- 8 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluft, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: M1OHT2L, M1OHT3L
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 25 W Halogen
- Timeranzeige
- Elektronik-Uhr
- 65 Liter Garraum

Technische Daten

PNC	944 068 439	Verpackung, Breite (mm)	635
EAN-Nummer	7333394050072	Verpackung, Tiefe (mm)	670
EPREL Registrierungscode	1878747	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	50
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
Einbauhöhe (mm)	590	Verpackungsgewicht Holz in g	0
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	200
Einbautiefe (mm)	550	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Gerätehöhe (mm)	590	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	950
Gerätebreite (mm)	594	Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Gerätetiefe (mm)	560	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluft, Heißluftgrillen	Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Nettovolumen Backraum (L)	65	Herstellungsland	Polen
Farbe	Edelstahl		
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.5		
Anschlusswert (Watt)	2090		
Volt	220-240		
Frequenz (Hz)	50/60		
Absicherung (A)	13		
Beleuchtung (Watt)	25		
Bruttogewicht (kg)	28		
Nettogewicht (kg)	27.6		
Verpackung, Höhe (mm)	654		

