



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.

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.



Backofenbeleuchtung für optimale Sichtbarkeit

Schauen Sie zu, wie die oberste Schicht Ihrer Lasagne blubbert und bräunt und die Haut Ihres Brathähnchens knusprig bis zur Perfektion wird. Dank der optimal platzierten Beleuchtung im Backofen sehen Sie, wann die Mahlzeiten fertig sind.

- Backofen mit Heißluft
- Black Glass Design
- Versenkknebel
- Timeranzeige mit Touchbedienung
- Leichtreinigungstür 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 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 25 W Halogen
- 65 Liter Garraum

Technische Daten

PNC	944 068 420	Verpackung, Tiefe (mm)	670
EAN-Nummer	7333394029894		
EPREL Registrierungscode	1663209		
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)		
Einbauhöhe (mm)	590		
Einbaubreite (mm)	560		
Einbautiefe (mm)	550		
Gerätehöhe (mm)	590		
Gerätebreite (mm)	594		
Gerätetiefe (mm)	560		
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluft, Heißluftgrillen		
Nettovolumen Backraum (L)	65		
Farbe	Schwarz		
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.2		
Anschlusswert (Watt)	2090		
Volt	220-240		
Absicherung (A)	13		
Beleuchtung (Watt)	25		
Bruttogewicht (kg)	29		
Nettogewicht (kg)	27.63		
Verpackung, Höhe (mm)	654		
Verpackung, Breite (mm)	635		

