



### 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.



### 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



### 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



- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsherd
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab abklappbar
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 stufenlos regelbare Kochstellen

### Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill

Dieser hocheffiziente Grill benötigt weniger Zeit als herkömmliche Backöfen. Er toastet, macht die Gerichte knusprig und bräunt sie, und zwar mit Präzision.

### Einschubhilfe: Backbleche schnell und sicher einsetzen

Der Backofen wurde mit Gedanken an die Zugänglichkeit entworfen. Die Bleche können schnell und einfach in die Einschübe eingesetzt werden.

## Technische Daten

PNC	940 321 361	Absicherung (A)	16
EAN-Nummer	7332543647514	Beleuchtung (Watt)	40
Leistung Grill (Watt)	1900	Bruttogewicht (kg)	32.5
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99	Nettogewicht (kg)	31.5
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.81	Verpackung, Höhe (mm)	670
Nettovolumen Backraum (L)	71	Verpackung, Breite (mm)	635
Temperaturbereich	50°C - 275°C	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)		
Einbauhöhe (mm)	600		
Einbaubreite (mm)	560		
Einbautiefe (mm)	550		
Gerätehöhe (mm)	594		
Gerätebreite (mm)	595		
Gerätetiefe (mm)	567		
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	10850		
Volt	230		
Frequenz (Hz)	50		

