



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.

- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Beleuchtete Versenkknöbel
- LED Display mit Touchbedienung
- Elektronik Uhr 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
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Automatikprogramme
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Türkontactschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum

LED Display mit Touchbedienung

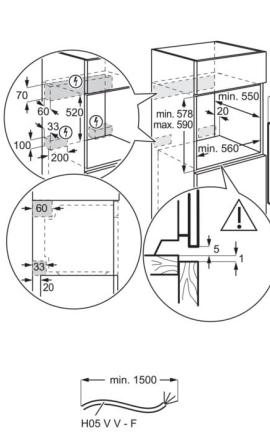
Mittels fünf sensibler Touchsensoren lassen sich Konfigurationen im Handumdrehen vornehmen. Dimmbare LEDs heben einzelne Einstellungswerte wie Temperatur und Zeit während der Auswahl hervor. Die zweifarbige Temperaturkontrolle zeigt den Fortschritt der gewünschten Aufheiztemperatur.

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

Technische Daten

PNC	944 188 765	Verpackung, Höhe (mm)	670
EAN-Nummer	7332543978403	Verpackung, Breite (mm)	635
EPREL Registrierungscode	1321136	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
Einbauhöhe (mm)	590	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Holz in g	0
Einbautiefe (mm)	550	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
Gerätehöhe (mm)	594	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Gerätebreite (mm)	595	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
Gerätetiefe (mm)	567	Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauhen, Tiefkühlergerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Nettvolumen Backraum (L)	71	Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Farbe	Schwarz	Herstellungsland	Deutschland
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.5		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Volt	230		
Absicherung (A)	16		
Beleuchtung (Watt)	40		
Bruttogewicht (kg)	35		
Nettогewicht (kg)	34		



PSGBOV180DE0000F

