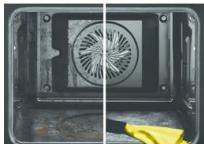




Der selbstreinigende Backofen mit Pyrolysetechnik

Mit dem SelfClean-Backofen der Serie 60 mit Pyrolysetechnologie gehört Backofen-Schrubben der Vergangenheit an. Wird die Einstellung eingeschaltet, verriegelt sich die Tür, und hohe Temperaturen werden aktiviert, wodurch Kochrückstände in Asche verwandelt werden. Diese kann nach Abkühlung des Backofens einfach weggewischt

Produktvorteile & Ausstattung



Kein Schrubben mehr dank pyrolytischer Reinigung

Die pyrolytische Reinigungsfunktion des Backofens verwandelt Fett in Asche. Hierzu wird die Tür verriegelt und der Ofenraum auf etwa 500 °C erhitzt. Das ist heiß und stark genug, um alle Rückstände zu entfernen. Nach Beendigung des Reinigungsprogramms und Abkühlung des Backofens kann die Asche

- Multifunktionsbackofen mit Ringheizkörper
- Multifunktionsofen mit Ringheizkörper
- Pyrolyse-Erinnerungsfunktion
- Pyrolytische Selbstreinigung
- Space+ Garraum (72 Liter)
- Glatte Backofeninnenwände mit Einhängegittern
- Versenkknobel
- Türkontaktschalter für Licht
- Display mit weißer Anzeige
- Elektronikuhr mit An- und Abschaltautomatik
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturvorschlag je nach Beheizungsart
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- niedrige Fronttemperatur
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: AirFry, Ober-/Unterhitze, Auftau, Grillstufe 2, Warmhalten, Braten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Klapptür
- Zubehör: 1 AirFry Blech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Demo-Mode
- Temperaturvorschlag
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Service-Codes
- Kindersicherung

Gleichmäßig gekochte Speisen auf jeder Ebene

Erzielen Sie mit Multilevel-Garen perfekt gleichmäßige Backergebnisse. Ein zusätzlicher Heizring verspricht gleichmäßiges Garen auf allen drei Ebenen. Dies eignet sich hervorragend, um mehrere Lieblingsgerichte gleichzeitig zu kochen.

Geführte Zeitsteuerung

Das LED-Display erspart Ihnen die Raterei bei der Temperaturauswahl und kann Ihnen eine Temperatur je nach der von Ihnen gewählten Kochfunktion vorschlagen. Wenn Sie gerne selbst alles unter Kontrolle haben möchten, können Sie die Temperaturen jederzeit bei Bedarf anpassen sowie Start- und Endzeiten einstellen.

Konvektionsofen für gleichmäßiges Garen

Die heiße Luft, die während des Kochens im Backofen entsteht, wird mit einem Ventilator bewegt, so dass all Ihre Speisen die gleiche Wärmemenge erhalten. Dadurch heizt der Backofen schneller auf, so dass Sie die gleichen Ergebnisse mit 20 % niedrigeren Temperaturen erzielen, was Zeit spart und weniger Energie verbraucht.

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Netzstecker	Schuko-Stecker
Gerätetyp	Multifunktionsofen mit Heißluft	Kabellänge (m)	1.6
Gerätetyp	SelfClean	Product Partner Code	KR
Energieeffizienzklass	A+ (Spektrum A+++ bis D)	UVP	866.00
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung		
Bedienung	Versenkknöbel		
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550		
Temperaturbereich	30°C - 300°C		
Nettvolumen Backraum (L)	72		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x594x568		
Anschlusswert (Watt)	3480		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	949 498 157		
EAN-Nummer	7332543764617		
Volt	220-240		
Bruttogewicht (kg)	31.4		
Nettogewicht (kg)	30.4		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93		
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69		
Beleuchtungsart	1, hinten und seitlich, Halogen		
Beleuchtung (Watt)	40		
Anschlusskabel	ja		

