



SurroundCook: Der Backofen mit Ringheizkörper-Heißluftsystem

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

Kochassistent: Einstellungsvorschläge für Ihre Gerichte

Bestimmen Sie das Ergebnis, der Ofen übernimmt die Einstellungen. Ihnen werden Beheizungsart, Temperatur und Dauer vorgeschlagen, die Sie nach Bedarf verändern können. Alles ist genau auf das gewünschte Garergebnis angepasst und der Blick auf die Gebrauchsanweisung ist hinfällig.



Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So wissen Sie immer, wann Ihr Steak Medium, Rare oder Well-Done ist.



Klartext-Display mit TouchControl: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Sie hätten gern einen guten Überblick und finden eine Knebelbedienung nicht mehr zeitgemäß? Auf dem Klartext-Display werden Temperatur, Beheizungsart, Garzeit und vieles mehr übersichtlich angezeigt. Einstellungen erfolgen über eine komfortable Touch-Bedienung.



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 abwischen.

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

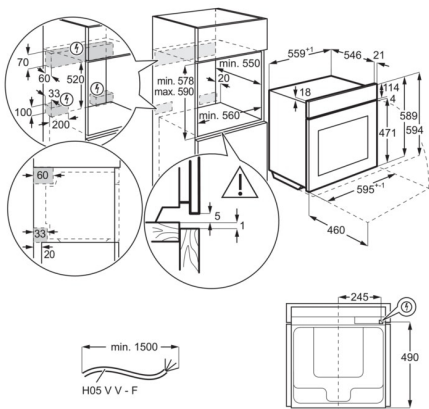
Die Funktion "Schnell Aufheizen" spart Ihnen Zeit. Das Vorheizen ist 40% schneller als bei herkömmlichen Modellen.

- Made in Germany
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatikrezepte
- Speichermenü für 20 eigene Rezepte
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Garraumbelichtung 65 W Halogen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- 25 Sprachen
- Demo-Mode
- Service-Codes
- Zeitverlängerung

Technische Daten

PNC	944 187 753	Kabellänge (m)	1.5
EAN-Nummer	7332543501700	Anschlusswert (Watt)	3500
Leistung Grill (Watt)	2300	Volt	230
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09	Absicherung (A)	16
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69	Beleuchtung (Watt)	65
Nettovolumen Backraum (L)	71	Bruttogewicht (kg)	37
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Nettogewicht (kg)	36
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Verpackung, Höhe (mm)	670
Einbauhöhe (mm)	590	Verpackung, Breite (mm)	635
Einbaubreite (mm)	560	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Einbautiefe (mm)	550		
Gerätehöhe (mm)	594		
Gerätebreite (mm)	595		
Gerätetiefe (mm)	567		
Beheizungsarten	Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen		
Farbe	Schwarz		
Netzstecker	Schuko-Stecker		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

