



AEG SurroundCook® Backöfen der Serie 5000 mit der SteamBake Feuchtigkeitszugabe

Mit den AEG SurroundCook® Backöfen der Serie 5000 mit SteamBake-Funktion gelingen dir Backwaren immer perfekt - außen gleichmäßig gebräunt, innen locker und fluffig. Durch Zugabe von Wasser in die beheizte Vertiefung füllt sich der Garraum mit Luftfeuchtigkeit und erzielt so beste Backergebnisse.

Produktvorteile & Ausstattung



SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse

Durch Aktivierung der SteamBake®-Funktion und der Zugabe von 250 ml Wasser in die speziell beheizte Vertiefung im Backofenboden gibt dein AEG Backofen während des Backvorgangs Dampf in den Garraum ab. Der Teig geht besser auf und dein Gebäck wird knuspriger, saftiger und fluffiger.



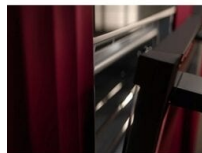
EXPlore-Display: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Das EXPlore LED-Display lässt dich einfach eine Vielzahl von Automatikprogrammen und Einstellungen deines Backofens steuern. Die Zeit, die Temperatur und der Garfortschritt deines Gerichts lassen sich übersichtlich ablesen.



Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens. Spart Zeit und Reinigungsmittel

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche umgewandelt. Anschließend kannst du diese mühelos mit einem feuchten Tuch auswischen.



SoftClosing-Türsystem: Sanftes und geräuschloses Öffnen und Schließen

Die hochwertige SoftClosing-Tür lässt sich mit einer leichten Berührung sanft und geräuschlos schließen.



Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

Multilevel Cooking ermöglicht durch einen zusätzlichen Heizring gleichmäßiges Backen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen.

- Made in Germany
- Multifunktionsherd mit Ringheizkörper
- Exklusives Einbauherd-Design
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- Pyrolytische Selbstreinigung
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel mit Edelstahlkappen
- EXPlore Display
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- AirFry Funktion
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- 10 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft, Heißluftgrillen, AirFry
- SteamBake Funktion: Feuchtigkeitszugabe

Technische Daten

PNC	940 321 508
EAN-Nummer	7333394058009
EPREL Registrierungscode	2087820
Leistung Grill (Watt)	1900
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Nettovolumen Backraum (L)	71
Temperaturbereich	30°C - 300°C
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, Tiefkühlgerichte, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft, Heißluftgrillen, AirFry
Farbe	Schwarz
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	10850
Volt	230

Frequenz (Hz)	50
Absicherung (A)	3x16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	35.5
Nettogewicht (kg)	34.5
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670

