



Ihre Gerichte immer perfekt gegart

Im SurroundCook® Backofen wird alles gleichmäßig gegart, vom knusprigen Brathähnchen bis hin zum gleichmäßigen Biskuitkuchen. Unser Ofen sorgt für eine gleichmäßige Innentemperatur, da das Gebläse Luft und Hitze zirkulieren lässt. Das Essen muss nicht mehr gewendet, die Backbleche nicht mehr vertauscht werden.

Produktvorteile & Ausstattung

Gleichmäßig kochen mit Multilevel-Garen

Erleben Sie gleichmäßiges Kochen mit Multilevel-Garen. Der zusätzliche Heizring ermöglicht ein gleichmäßiges Garen auf drei Ebenen. Perfekt für die Zubereitung leckerster Kekse und köstlichster Pasteten.



Einfache Reinigung mit AquaClean

Das Säubernachdem Essen muss keine Arbeit sein - unser Backofen reinigt sich durch die Nutzung von Feuchtigkeit. Mit AquaClean verdampft das Wasser am Boden des Backofens und der Dampf löst ansonsten hartnäckiges Fett und Rückstände auf den Oberflächen. So wird er auf natürliche Weise



Schnell und effektiv, Even Cooking

Unser Even Cooking System lässt die Wärme im gesamten Backofen zirkulieren und sorgt dafür, dass alles gleichmäßig gegart wird. Und Sie müssen Ihr Gericht nicht wenden. Dank unserer Technologie heizt sich Ihr Backofen schneller auf, sodass Sie Zeit und Energie sparen.



Grill für goldbraune Ergebnisse

Von knusprigem Speck bis zu brutzelndem Mozzarella – holen Sie mehr aus Ihrem Grill heraus als je zuvor. Perfekt für knusprige Hähnchenflügel und zartschmelzenden Halloumi.



Backofenbeleuchtung für optimale Sichtbarkeit

Schauen Sie zu, wie die oberste Schicht Ihrer Lasagne blubbert und bräunt und die Haut Ihres Brathähnchens knusprig bis zur Perfektion wird. Dank der optimal platzierten Beleuchtung im Backofen sehen Sie, wann die Mahlzeiten fertig sind.



- Einbauherd mit Heißluft
- Edelstahl Design
- 65 L Garraum
- Versenkknebel
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Backofeninnenwände mit Einhängegittern
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- 8 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluft, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: M1OHT2L, M1OHT3L
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 25 W Halogen
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

Technische Daten

PNC	944 068 478
EAN-Nummer	7333394068817
EPREL Registrierungscode	2090731
Leistung Grill (Watt)	1300
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.78
Nettovolumen Backraum (L)	65
Temperaturbereich	50°C - 250°C
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	590
Gerätebreite (mm)	594
Gerätetiefe (mm)	560
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluft, Heißluftgrillen
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	9090
Volt	230/400
Frequenz (Hz)	50/60

Absicherung (A)	13
Beleuchtung (Watt)	25
Bruttogewicht (kg)	28.6
Nettogewicht (kg)	26.8
Verpackung, Höhe (mm)	654
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670

