



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



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.



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.

- Made in Germany
- Multifunktionsbackofen mit Pyrolyse
- Schwarzes Design
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- EXPlore Display
- 45 Automatikprogramme
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- SteamBake Funktion: Feuchtigkeitszugabe
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- 9 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung

Technische Daten

Farbe	Schwarz	Beleuchtung (Watt)	40
Energieeffizienzklasse	A+	Anschluss	Elektrisch
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Bauart	Einbaubackofen
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft, Heißluftgrillen	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	48
Anschlusswert (Watt)	3500	Bruttogewicht (kg)	35
Dampf Kategorie	SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe	Nettogewicht (kg)	34
Timer	Elektronikuhr mit Timerfunktionen	Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne
Nettovolumen Backraum (L)	71	Zubehör	1 Kombirost
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Auszüge	Chromed;Grid Runners
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Kabellänge (m)	1.5
Bedienung	Versenkknebel	Netzstecker	Schuko-Stecker
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300	Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	20
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500	Material Innenwände	Grau emailliert
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Anzahl der Garräume	1
Größe des Backblechs (cm²)	1424	PNC	944 035 010
Beleuchtungsart	1, oben Halogen	EAN-Nummer	7333394055770
Energy efficiency index EEI Main Oven	81.2		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09		
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69		

