



AEG SurroundCook® Backöfen der Serie 5000

SurroundCook® Backöfen der Serie 5000 bieten dir perfekte Garergebnisse - auf dem gesamten Blech und auf jeder Ebene. Das fortschrittliche Heißluftsystem mit Ringheizkörper verteilt die Hitze gleichmäßig, präzise und hocheffizient im gesamten Garraum und spart dabei bis zu 20 % Zeit und Energie.*

Produktvorteile & Ausstattung

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.

Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill

Verleihe deinem Sandwich oder deiner Lasagne mit der Grillfunktion ein knuspriges Äußeres. Das eingebaute Heizelement strahlt Wärme nach unten, um deine Mahlzeiten zu bräunen oder zu toasten.

- Multifunktionsbackofen mit Pyrolyse
- Edelstahl Design
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 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
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- 8 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: FlexiRunners™ – Vollauszug (1 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Demo-Mode
- 72 Liter Garraum
- Türkontaktschalter für Licht

Technische Daten

Farbe	Edelstahl
Energieeffizienzklasse	A++
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550
Beheizungarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen, Unterhitze
Anschlusswert (Watt)	2990
Dampf Kategorie	keine
Timer	Elektronikuhr mit Timerfunktionen
Nettovolumen Backraum (L)	72
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x596x569
Bedienung	Pop in / Pop out flat with spin metal caps
Maximale Leistung Grill (Watt)	2700
Maximale Leistung Ofen (Watt)	2990
Temperaturbereich	30°C - 300°C
Größe des Backblechs (cm²)	1424
Beleuchtungsart	1, hinten, Halogen
Energy efficiency index EEI	61.2
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52

Beleuchtung (Watt)	40
Anschluss	Elektrisch
Bauart	Einbaubackofen
Geräusch (dB(A) re 1 pW)	43
Bruttogewicht (kg)	31.5
Nettogewicht (kg)	30.5
Zubehör	1 emailiertes Backblech
Zubehör	1 Kombirost
Auszüge	Teleskopauszüge
Kabellänge (m)	1.5
Netzstecker	Schuko-Stecker
Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	50
Mitgeliefertes Zubehör	FlexiRunners™ – Vollauszug (1 Paar)
Material Innenwände	Grau emailiert
Anzahl der Garräume	1
PNC	949 498 313

