



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

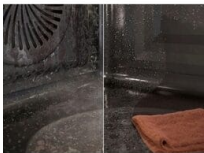


SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse

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

Timeranzeige: Für ein präzises Timing

Die Timeranzeige ermöglicht eine geführte und präzise Zeitkontrolle des Garvorgangs.



Aqua-Reinigungsfunktion: Erleichtert dir die Reinigung

Die Aqua-Reinigungsfunktion ist die natürliche und einfache Art, deinen Backofen zu reinigen. Durch die Zugabe von Wasser im Backofen entsteht Dampf, der hartnäckige Rückstände auf der Oberfläche löst. So kannst du sie mit einem feuchten Tuch ganz einfach entfernen.



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
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel mit Edelstahlkappen
- Timer Display
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaile
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- SteamBake Funktion: Feuchtigkeitszugabe
- 8 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 71 Liter Garraum
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

Technische Daten

Farbe	Schwarz
Energieeffizienzklasse	A+
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550
Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen, SteamBake
Anschlusswert (Watt)	10850
Dampf Kategorie	SteamBake mit Feuchtigkeitzugabe
Timer	Timeranzeige
Nettovolumen Backraum (L)	71
Reinigung	Aqua-Reinigungsfunktion
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567
Bedienung	Pop in / Pop out flat with spin metal caps
Maximale Leistung Grill (Watt)	2950
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500
Temperaturbereich	50°C - 275°C
Größe des Backblechs (cm²)	1335
Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Energy efficiency index EEI	81.2
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69

Beleuchtung (Watt)	40
Anschluss	Elektrisch
Bauart	Einbauherd
Geräusch (dB(A) re 1 pW)	47
Bruttogewicht (kg)	31.5
Nettogewicht (kg)	30.5
Zubehör	1 emailliertes Backblech
Zubehör	1 Kombirost
Auszüge	Teleskopauszüge
Netzstecker	Nein
Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	30
Material Innenwände	Grau emailliert
Anzahl der Garräume	1
PNC	940 321 507
EAN-Nummer	7333394057996
Volt	230

