



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

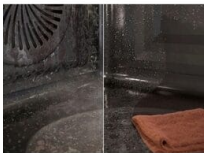


Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

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.

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.

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das innovative Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt dafür, dass sich die heiße Luft gleichmäßig im gesamten Garraum verteilt. Dies ermöglicht einen schnelleren und energieeffizienteren Garprozess. Backe auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und erhalte perfekt gegarte Ofengerichte auf jeder Ebene.

- Multifunktionsherd mit Ringheizkörper
- Made in Germany
- Schwarzes Design
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Timer Display
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaile
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- 8 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: , 1 emailiertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- 71 Liter Garraum
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern
- Türkontaktschalter für Licht

Technische Daten

PNC	940 321 505
EAN-Nummer	7333394072685
EPREL Registrierungscode	2087819
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, Auftauen, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Schwarz
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	10850
Volt	230
Frequenz (Hz)	50
Absicherung (A)	3x16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	31.5
Nettogewicht (kg)	30.5
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635

Verpackung, Tiefe (mm)	670
Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
Verpackungsgewicht Holz in g	0
Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Herstellungsland	Deutschland

