



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.

Backofen mit Pyrolyse / 59 x 56 cm / Schwarz / A+

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



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.



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.

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

Technische Daten

Farbe	Schwarz	Beleuchtung (Watt)	40
Energieeffizienzklasse	A+	Anschluss	Elektrisch
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Bauart	Einbaubackofen
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlkost, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft, Heißluftgrillen	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	48
		Bruttogewicht (kg)	35
		Nettogewicht (kg)	34
Anschlusswert (Watt)	3500	Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne
Dampf Kategorie	SteamBake mit Feuchtigkeitzugabe	Zubehör	1 Kombirost
Timer	Elektronikuhr mit Timerfunktionen	Auszüge	Side grids Easy entry
Nettovolumen Backraum (L)	71	Kabellänge (m)	1.5
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Netzstecker	Schuko-Stecker
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Material Innenwände	Grau emailliert
Bedienung	Versenkknebel	Anzahl der Garräume	1
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300	PNC	944 035 010
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500	EAN-Nummer	7333394055770
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Volt	220-240
Größe des Backblechs (cm²)	1424	Absicherung (A)	16
Beleuchtungsart	1, oben Halogen	EAN-Nummer	7333394055770
Energy efficiency index EEI Main Oven	81.2	EPREL Registrierungscode	2025233
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09	Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69	Leistung Grill (Watt)	2300
		Einbauhöhe (mm)	590
		Einbaubreite (mm)	560
		Einbautiefe (mm)	550

