



Gleichmäßig gegarte Speisen überall im Backofen

Die goldbraune Kruste auf einem Kartoffelgratin. Die Kruste eines Rinderfilets. Ein richtig saftiger Schokoladenkuchen. Um jedes Mal gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen muss die Hitze präzise gesteuert werden. Anders als bei Standardbacköfen stellt die Gebläsetechnologie der SurroundCook Backöfen sicher, dass jeder Teil Ihres

Produktvorteile & Ausstattung

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum



Das Heißluftsystem Surroundcook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. So können Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen – für gleichmäßig gegarte Ofengerichte.

- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsherd
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ - D)
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab abklappbar
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbelichtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- 71 Liter Garraum
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

Komplette Übersicht über den Garvorgang



Die Elektronikuhr bietet Ihnen auf einen Blick eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem übersichtlichen Display können Sie einen Alarm einstellen, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.

Schneller und energieeffizienter Garprozess



Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt

Backen Sie auch große Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das extra große Backblech ist 20 % größer als normale Backbleche, damit Sie größere und noch leckerere Speisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Speise perfekt auf den Punkt gegart wurde.

Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill

Dieser hocheffiziente Grill benötigt weniger Zeit als herkömmliche Backöfen. Er toastet, macht die Gerichte knusprig und bräunt sie, und zwar mit Präzision.

Technische Daten

PNC	940 321 380
EAN-Nummer	7332543749164
EPREL Registrierungscode	329599
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, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	10850
Volt	230
Absicherung (A)	3x16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	33
Nettogewicht (kg)	32
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635

Verpackung, Tiefe (mm)	670
Verpackungsgewicht Wellpappe in g	228
Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
Verpackungsgewicht Holz in g	0
Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	145
Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	792.6
Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Herstellungsland	Deutschland

