



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.

EXPIore-Display: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Das EXPIore 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)
- EXPIore 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
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Demo-Mode

Technische Daten

PNC	949 498 287
EAN-Nummer	7333394046198
EPREL Registrierungscode	2091954
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	569
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2 , Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	72
Farbe	Edelstahl
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	2990
Volt	220-240
Frequenz (Hz)	50-60
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	30.6
Nettogewicht (kg)	29.6

Verpackung, Höhe (mm)	654
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670
Verpackungsgewicht Wellpappe in g	0
Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
Verpackungsgewicht Holz in g	0
Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	253
Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	753
Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Herstellungsland	Italien

