



### 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.



### Mit Timer-Display für die Übersicht über den Garvorgang

Die Timeranzeige informiert dich sekundengenau über den Garvorgang. Auf dem übersichtlichen Bildschirm kannst du den Timer einstellen, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer präzise 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.

### Toasten, backen oder bräunen Sie mit dem Grill

Verleihen Sie getoasteten Sandwiches oder Ihrer Lasagne mit der Grillfunktion des Ofens ein knuspriges Äußeres. Das eingebaute Heizelement strahlt Wärme nach unten, um Ihre Mahlzeiten delikat zu bräunen oder zu toasten.

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

## Technische Daten

Bauart	Einbauherd	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Gerätetyp	SurroundCook Multifunktionsbackofen	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtung (Watt)	40
Reinigung	Keine	Anschlusskabel	nein
Bedienung	Versenkknebel	Netzstecker	Nein
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550	UVP	1298.00
Temperaturbereich	50°C - 275°C		
Nettovolumen Backraum (L)	71		
Farbe	Schwarz		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	10850		
Leistung Grill (Watt)	1900		
PNC	940 321 377		
EAN-Nummer	7332543748945		
Volt	230		
Absicherung (A)	3x16		
Bruttogewicht (kg)	33		
Nettogewicht (kg)	32		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99		

