



Präzises Erhitzen. Für perfektes Kochen

Das Induktionskochfeld heizt schneller auf als andere Kochfelder. Es bringt Wasser schneller zum Kochen, und die Temperaturregelung ist so fein einstellbar, dass du selbst die raffiniertesten und anspruchsvollsten Gerichte mit Leichtigkeit zubereiten kannst.

Produktvorteile & Ausstattung



Induktionskochfeld. Eine kühlere Oberfläche für eine sicherere Küche

Die intelligente Induktionstechnologie erhitzt das Kochgeschirr und die Lebensmittel darin – sonst nichts. Die Oberfläche um das Kochgeschirr herum bleibt kühl. Wenn du während des Kochens versehentlich das Kochfeld in der Nähe des Kochgeschirrs berührst, bleiben deine Finger



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 SteamBake Backofen während des Backvorgangs Feuchtigkeit in den Garraum ab. Der Teig geht besser auf und dein Gebäck wird knuspriger,



Köstlich knusprige Ergebnisse mit dem AirFry Backrost

Genieße knusprige und köstliche Speisen mit weniger Öl dank dem AirFry Backrost. Die spezielle Beschaffenheit des Backrosts ermöglicht eine optimale Zirkulation der Heißluft. Deine Gerichte werden von allen Seiten gleichmäßig gegart, außen knusprig gebacken und bleiben innen



Multilevel Cooking. Selbe Back- und Garergebnisse auf allen Ebenen.

Multilevel Cooking mit zusätzlichem Ringheizkörper sorgt für perfekte Back- und Garergebnisse auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig.



Der Timer verhindert verkochte Gerichte

Damit deine Gerichte nicht verkochen, ist dieser Backofen mit einem Timer ausgestattet. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet dieser die Hitze ab.

- Freistehender Elektroherd
- 4 Induktions-Kochzonen
- SurroundCook Multifunktionsherd
- Hob²Hood Funktion
- SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe
- Leichtreinigungstür (zerleg- und aushängbar)
- Glatte Innenwände aus CLEAN-Emaille
- 7 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Ober-/Unterhitze, Grillstufe 2, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen
- Dampfaustritt über das Kochfeld
- Kochzone vorne links: Induktions-Kochzone, 2,3 (3,6) kW / 21 cm
- Kochzone hinten links: Induktions-Kochzone, 1,4 (2,5) kW / 14 cm
- Kochzone vorne rechts: Induktions-Kochzone, 1,8 (2,8) kW / 18 cm
- Kochzone hinten rechts: Induktions-Kochzone, 1,8 (2,8) kW / 18 cm
- Restwärmeanzeige: 4-fach
- Kühlgebläse
- Geschirrwagen
- Zubehör: Montierbarer Kippschutz, FlexiRunners™ – Teilauszug (2 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Airfry Grillrost, 1 Kombirost,
- Höhenverstellbare Füße

Technische Daten

Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtung (Watt)	25
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.95	Temperaturbereich	50°C - 275°C
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.82	Größe des Backblechs (cm ²)	1424
Bedienung	Front;Pop in / Pop out;Spin finish	Anschlusskabel	nein
Gerätebreite (mm)	596	Netzstecker	Nein
Gerätehöhe (mm)	850		
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen		
Nettovolumen Backraum (L)	73		
Farbe	Edelstahl		
Gerätemaße HxBxT (mm)	850x596x600		
Restwärmanzeige	4		
Gerätetyp	Multifunktionsofen mit Heißluft		
Anzahl Kochzonen	4		
Anschlusswert (Watt)	9000		
Leistung Grill (Watt)	1700		
PNC	940 003 132		
EAN-Nummer	7333394070988		
Anschluss	Elektrisch		
Volt	230		
Absicherung (A)	3x16		
Bruttogewicht (kg)	56		
Nettogewicht (kg)	54		
Beleuchtungsart	1, hinten		

PSGBCO220DE00006

