



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.



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.

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.

- Multifunktionsherd mit Ringheizkörper
- Edelstahl Design
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- EXPlore Display
- 45 Automatikprogramme
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- 9 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: Wood screws, 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 72 Liter Garraum
- Türkontaktschalter für Licht

Technische Daten

Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Beleuchtung (Watt)	40
Energieeffizienzklasse	A++	Anschluss	Elektrisch
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550	Bauart	Einbauherd
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	44
Anschlusswert (Watt)	11090	Bruttogewicht (kg)	31.5
Dampf Kategorie	keine	Nettogewicht (kg)	30.5
Timer	Elektronikuhr mit Timerfunktionen	Zubehör	1 emailliertes Backblech
Nettovolumen Backraum (L)	72	Auszüge	Side grids Standard
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Netzstecker	Nein
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x594x568	Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	15
Bedienung	Versenkknäbel	Mitgeliefertes Zubehör	Wood screws
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300	Material Innenwände	Grau emailliert
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3480	Anzahl der Garräume	1
Temperaturbereich	30°C - 300°C	PNC	949 723 904
Größe des Backblechs (cm²)	1424	EAN-Nummer	7333394071862
Beleuchtungsart	1, hinten		
Energy efficiency index EEI Main Oven	61.2		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93		
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52		

