



AEG SurroundCook® Backöfen der Serie 5000 mit der SteamBake Feuchtigkeitszugabe

Mit den AEG SurroundCook® Backöfen der Serie 5000 mit SteamBake-Funktion gelingen dir Backwaren immer perfekt - außen gleichmäßig gebräunt, innen locker und fluffig. Durch Zugabe von Wasser in die beheizte Vertiefung füllt sich der Garraum mit Luftfeuchtigkeit und erzielt so beste Backergebnisse.

Produktvorteile & Ausstattung

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

Timeranzeige: Für ein präzises Timing



Die Timeranzeige ermöglicht eine geführte und präzise Zeitkontrolle des Garvorgangs.

Dampfreinigung: für eine mühelose Reinigung deines Dampfbackofens



Die Dampfreinigungs-Funktion informiert dich, wenn es an der ist Zeit ist, deinen Dampfbackofen zu reinigen. Alle Verschmutzungen lassen sich anschließend mit einem feuchten Tuch entfernen. Diese Dampfreinigung verbraucht bis zu 95 % weniger Energie* als die pyrolytische

Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen



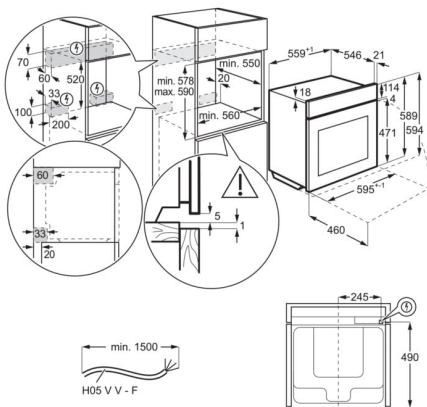
Multilevel Cooking ermöglicht durch einen zusätzlichen Heizring gleichmäßiges Backen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen.

- Made in Germany
- Multifunktionsherd mit Ringheizkörper
- Exklusives Einbauherd-Design
- verdunkelte Glasfront
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel mit Edelstahlkappen
- Timer Display
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- SteamBake Funktion: Feuchtigkeitszugabe
- 8 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: Wood screws, 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbelichtung 40 W Halogen
- 71 Liter Garraum
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

Technische Daten

Farbe	Schwarz	Beleuchtung (Watt)	40
Energieeffizienzklasse	A+	Anschluss	Elektrisch
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550	Bauart	Einbaubernd
Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	47
Anschlusswert (Watt)	10850	Bruttogewicht (kg)	31.5
Dampf Kategorie	SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe	Nettogewicht (kg)	30.5
Timer	Timeranzeige	Zubehör	1 emailliertes Backblech
Nettovolumen Backraum (L)	71	Zubehör	1 Kombirost
Reinigung	Aqua-Reinigungsfunktion	Auszüge	Side grids Easy entry
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Netzstecker	Nein
Bedienung	Versenkknäbel	Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	30
Maximale Leistung Grill (Watt)	2950	Mitgeliefertes Zubehör	Wood screws
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500	Material Innenwände	Grau emailliert
Temperaturbereich	50°C - 275°C	Anzahl der Garräume	1
Größe des Backblechs (cm²)	1335	PNC	940 321 507
Beleuchtungsart	1, oben Halogen	EAN-Nummer	7333394057996
Energy efficiency index EEI Main Oven	81.2		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99		
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

