



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.

Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens



Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion verwandeln sich bei ca. 480 °C Schmutz, Fett und Essensreste zu Asche. Nach Abschluss der Reinigung lassen sich die Rückstände im Handumdrehen mit einem feuchten Tuch auswischen.

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen



Die Funktion "Schnell Aufheizen" spart Ihnen Zeit. Das Vorheizen ist 40% schneller als bei herkömmlichen Modellen.

LED Display mit Touchbedienung

Mittels fünf sensibler Touchsensoren lassen sich Konfigurationen im Handumdrehen vornehmen. Dimmbare LEDs heben einzelne Einstellungswerte wie Temperatur und Zeit während der Auswahl hervor. Die zweifarbig Temperaturkontrolle zeigt den Fortschritt der gewünschten Aufheiztemperatur.

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 werden, wodurch sowohl Zeit als

- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsherd
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Automatikprogramme
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

Technische Daten

Bauart	Einbauherd
Gerätetyp	SurroundCook Multifunktionsbackofen
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung
Bedienung	Versenkknäbel
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550
Temperaturbereich	30°C - 300°C
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567
Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Unterhitze
Anschlusswert (Watt)	10850
Leistung Grill (Watt)	2300
PNC	940 321 399
EAN-Nummer	7332543978069
Volt	230
Absicherung (A)	16
Bruttogewicht (kg)	34
Nettogewicht (kg)	33
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09

Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Beleuchtung (Watt)	40
Anschlusskabel	nein
Netzstecker	Nein
UVP	1285.00

