



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



Kochen Sie mehr zur gleichen Zeit und erhalten Sie dennoch perfekte Resultate.

Die Heißluft mit Ringheizkörper in unseren Backöfen stellt sicher, dass Ihre Gerichte gleichmäßig gegart werden und das bei bis zu drei Blechen. Dies bietet volle Geschmacksentfaltung im gesamten Garbereich. So wird jede Portion ohne Zweifel so perfekt wie die vorherige.



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

Mit Timer-Display für die Übersicht über den Garvorgang

Das Timer-Display bietet Ihnen eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem Bildschirm können Sie einen Alarm einstellen, die verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.

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 delikater zu bräunen oder zu toasten.

- SurroundCook Multifunktionsherd
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Grillheizstab abklappbar
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 Universablech, 1 Kombirost
- 71 Liter Garraum
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- 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	Versenkknäbel	Netzstecker	Nein
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550	Product Partner Code	S - Customer Specific ERT
Temperaturbereich	50°C - 275°C		
Nettovolumen Backraum (L)	71		
Farbe	Schwarz		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen		
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		

