



AEG SurroundCook® Backöfen der Serie 5000 mit der SteamBake Feuchtigkeitzugabe

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.

Multifunktionsbackofen mit Pyrolyse / 59 x 56 cm / Schwarz / A+

Produktvorteile & Ausstattung

SteamBake: Feuchtigkeitzugabe 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



Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntemperatursensor erreichst du immer den richtigen Garpunkt. Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich dein Ofen ab. So garst du dein Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium,



EXplore-Display: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Das EXplore LED-Display lässt dich einfach eine Vielzahl von Automatikprogrammen und Einstellungen deines Backofens steuern. Zeit, die Temperatur und den Garfortschritt deines Gerichts lassen sich übersichtlich ablesen. Für ein erweitertes Kocherlebnis nutze die AEG App.



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.



Vernetze dich mit deinem Backofen und entdecke eine neue Art, zu kochen.

Für ein noch intuitiveres Kocherlebnis verbinde dich mit der AEG App. Lass dich von Rezepten inspirieren und profitiere von wertvollen Tipps und zusätzlichen Funktionen. Steuere mit der AEG App deinen Backofen ganz einfach von Überall aus mit deinem Smartphone oder Tablet.



- Made in Germany
- Multifunktionsbackofen mit Pyrolyse
- Exklusives schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- EXplore Display
- 45 Automatikprogramme
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntemperatursensor
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- SteamBake Funktion: Feuchtigkeitzugabe
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- 9 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV

Technische Daten

Farbe	Schwarz
Energieeffizienzklasse	A+
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft, Heißluftgrillen
App-Steuerung	WiFi
Anschlusswert (Watt)	3500
Dampf Kategorie	SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe
Timer	Elektronikuhr mit Timerfunktionen
Nettovolumen Backraum (L)	71
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567
Bedienung	Versenknebel
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500
Temperaturbereich	30°C - 300°C
Größe des Backblechs (cm²)	1424
Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Energy efficiency index EEI Main Oven	81.2
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09

Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Beleuchtung (Watt)	40
Anschluss	Elektrisch
Bauart	Einbaubackofen
Geräusch (dB(A) re 1 pW)	48
Bruttogewicht (kg)	36
Nettogewicht (kg)	35
Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne
Zubehör	1 Kombirost
Auszüge	Side grids Easy entry
Kabellänge (m)	1.5
Netzstecker	Schuko-Stecker
Mitgeliefertes Zubehör	FlexiRunners™ – Teilauszug (2 Paar)
Material Innenwände	Grau emailliert
Anzahl der Garräume	1
PNC	944 035 045

