



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 fluffiger.

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, Rare oder Well-Done.

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
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- SteamBake Funktion: Feuchtigkeitszugabe
- Schnelllaufheizung zuschaltbar
- 9 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV

Technische Daten

Farbe	Schwarz	Beleuchtung (Watt)	40
Energieeffizienzklasse	A+	Anschluss	Elektrisch
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Bauart	Einbaubackofen
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft, Heißluftgrillen	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	48
App-Steuerung	WiFi	Bruttogewicht (kg)	36
Anschlusswert (Watt)	3500	Nettogewicht (kg)	35
Dampf Kategorie	SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe	Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne
Timer	Elektronikuhr mit Timerfunktionen	Zubehör	1 Kombirost
Nettvolumen Backraum (L)	71	Auszüge	Chromed; Grid Runners Easy Entry
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Kabellänge (m)	1.5
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Netzstecker	Schuko-Stecker
Bedienung	Pop in / Pop out flat Spin	Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	20
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300	Mitgeliefertes Zubehör	FlexiRunners™ – Teilauszug (2 Paar)
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500	Material Innenwände	Grau emailliert
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Anzahl der Garräume	1
Größe des Backblechs (cm²)	1444		
Beleuchtungsart	1, oben Halogen		
Energy efficiency index EEI	81.2		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09		
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69		

