



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

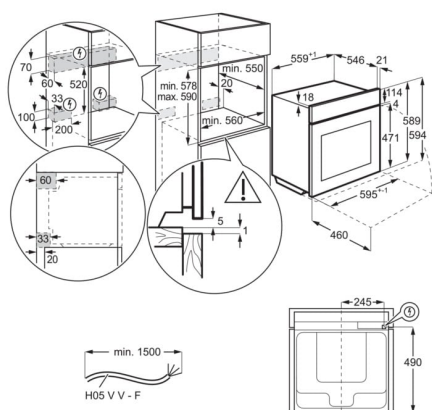
- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsherd
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag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

Technische Daten

PNC	940 321 399
EAN-Nummer	7332543978069
EPREL Registrierungscode	1301456
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	10850
Volt	230
Frequenz (Hz)	50
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	34
Nettogewicht (kg)	33

Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670
Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
Verpackungsgewicht Holz in g	0
Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Herstellungsland	Deutschland

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

