



#### Ihre Gerichte immer perfekt gegart

Im SurroundCook® Backofen wird alles gleichmäßig gegart, vom knusprigen Brathähnchen bis hin zum gleichmäßigen Biskuitkuchen. Unser Ofen sorgt für eine gleichmäßige Innentemperatur, da das Gebläse Luft und Hitze zirkulieren lässt. Das Essen muss nicht mehr gewendet, die Backbleche nicht mehr vertauscht werden.

### Produktvorteile & Ausstattung

#### Gleichmäßig kochen mit Multilevel-Garen

Erleben Sie gleichmäßiges Kochen mit Multilevel-Garen. Der zusätzliche Heizring ermöglicht ein gleichmäßiges Garen auf drei Ebenen. Perfekt für die Zubereitung leckerster Kekse und köstlichster Pasteten.



#### Einfache Reinigung mit AquaClean

Das Säubernach dem Essen muss keine Arbeit sein - unser Backofen reinigt sich durch die Nutzung von Feuchtigkeit. Mit AquaClean verdampft das Wasser am Boden des Backofens und der Dampf löst ansonsten hartnäckiges Fett und Rückstände auf den Oberflächen. So wird er auf natürliche Weise



#### Nehmen Sie mit unserer Timeranzeige präzise Einstellungen vor

Mit unserer Timeranzeige behalten Sie einfach den Überblick über Ihre Gerichte. Sie können ganz einfach genaue Garzeiten einstellen und Gerichte während des Garvorgangs überwachen. Sie gibt Ihnen die volle Kontrolle über den Ofen, sodass Sie Ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf lassen können.



#### Schnell und effektiv, Even Cooking

Unser Even Cooking System lässt die Wärme im gesamten Backofen zirkulieren und sorgt dafür, dass alles gleichmäßig gegart wird. Und Sie müssen Ihr Gericht nicht wenden. Dank unserer Technologie heizt sich Ihr Backofen schneller auf, sodass Sie Zeit und Energie sparen.



#### Grill für goldbraune Ergebnisse

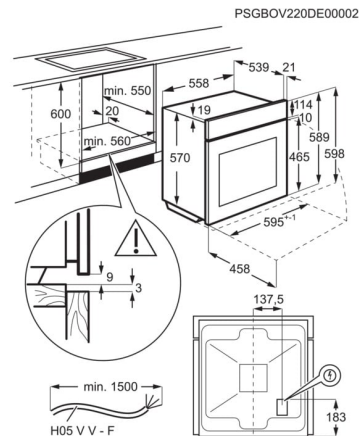
Von knusprigem Speck bis zu brutzelndem Mozzarella – holen Sie mehr aus Ihrem Grill heraus als je zuvor. Perfekt für knusprige Hähnchenflügel und zartschmelzenden Halloumi.

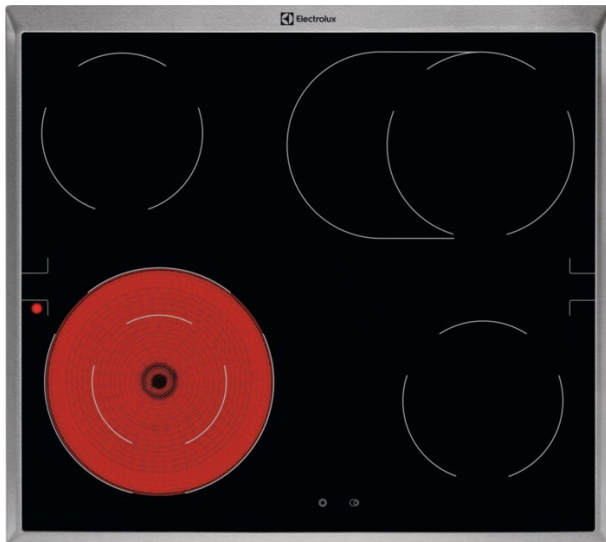


- Einbauherd mit Heißluft
- Edelstahl Design
- 65 L Garraum
- Versenkknebel
- Timeranzeige mit Touchbedienung
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Backofeninnenwände mit Einhängegittern
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- 8 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluft, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: M1OHTR2L, M1OHTR3L
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

**Technische Daten**

PNC	944 068 475	Frequenz (Hz)	50/60
EAN-Nummer	7333394067414	Absicherung (A)	13
EPREL Registrierungscode	2025229	Beleuchtung (Watt)	40
Leistung Grill (Watt)	1300	Bruttogewicht (kg)	28
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.89	Nettogewicht (kg)	26.5
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.78	Verpackung, Höhe (mm)	654
Nettovolumen Backraum (L)	65	Verpackung, Breite (mm)	635
Temperaturbereich	50°C - 250°C	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)		
Einbauhöhe (mm)	593		
Einbaubreite (mm)	560		
Einbautiefe (mm)	550		
Gerätehöhe (mm)	590		
Gerätebreite (mm)	594		
Gerätetiefe (mm)	560		
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Heißluft, Heißluftgrillen		
Farbe	Edelstahl		
Netzstecker	Nein		
Kabellänge (m)	1.6		
Anschlusswert (Watt)	9090		
Volt	220-240		



**Flexibility, full control, and more space for pots and pans**

Enjoy more flexibility when you cook. With the hob controls placed on the oven, the whole cooking surface is available for pots, pans and tools.

**Produktvorteile & Ausstattung****Flexible cooking zones. Optimized cooking possibilities**

Cook what you love in the pans you prefer. One extendable zone, plus one multipurpose zone provide full flexibility.

**Ceramic glass surface for easy care**

Put your time and effort into creating delicious meals, not into cleaning up afterwards. Smooth, ceramic glass makes clean-up a breeze.

**Residual heat indicators at front. Full visibility for safety**

Residual heat indicators are placed at the front to make it easier to see which cooking zone is still hot.

- Made in Germany
- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- 4 Strahlungsbeheizte Kochzonen
- Keine Stufen Regulierung der Kochstellen
- Ansteuerung Kochzonen über den Einbauherd
- Ansteuerung Zusatzfunktionen über Touch Control-Berührungssensor
- Schnellaufglühende Kochzonen
- Restwärmeanzeige für 4 Kochzonen
- 
- Glasfarbe: Schwarz

**Technische Daten**

PNC	949 599 376	Verpackung, Tiefe (mm)	600
EAN-Nummer	7333394065779		
Installation	Herdgebundenes Kochfeld		
Rahmenfarbe	Edelstahl		
Einbauhöhe (mm)	38		
Gerätebreite (mm)	576		
Gerätetiefe (mm)	516		
Ausschnittmaß Breite (mm)	560		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Art des Kochfeldes	Strahlungsbeheizte Kochzonen		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	7000		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	0,75/2,2 kW / 12/21 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	1,2 kW / 14,5 cm		
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	1,2 kW / 14,5 cm		
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	1,5 (2,4) kW / 17x26,5 cm		
Volt	220-240V/400V2N		
Bruttogewicht (kg)	8.16		
Nettogewicht (kg)	7.16		
Verpackung, Höhe (mm)	118		
Verpackung, Breite (mm)	678		

