



AEG Backöfen der Serie 6000 mit SteamBake

Mit den Backöfen der Serie 6000 mit SteamBake-Funktion gelingen dir Backwaren immer perfekt - außen optimal gebräunt und knusprig, 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 SteamBake Backofen während des Backvorgangs Feuchtigkeit in den Garraum ab. Der Teig geht besser auf und dein Gebäck wird knuspriger, saftiger und fluffiger.

AquaClean: Erleichtert dir die Reinigung

Reinige deinen Backofen einfacher mit AquaClean. Durch die erzeugte Feuchtigkeit im Ofen werden Fettflecken und Speiserückstände mithilfe von Dampf aufgeweicht. Der Backofeninnenraum wird so optimal für die Reinigung vorbereitet.

Display mit Timer: Präzise Übersicht über den Garvorgang

Die Timeranzeige informiert dich sekundengenau über den Garvorgang. Auf dem übersichtlichen Bildschirm kannst du den Timer einstellen, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer präzise programmieren.

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem SurroundCook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. Backe auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und erhalte perfekt gegarte Ofengerichte auf jeder Ebene.

Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

Multilevel Cooking ermöglicht das gleichmäßige Kochen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen. Spare Zeit beim Vorheizen und bis zu 20 % Energie dank des Ringheizkörpers.

- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Made in Germany
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab abklappbar
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Heizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 71 Liter Garraum

Technische Daten

PNC	944 188 402	Nettogewicht (kg)	32
EAN-Nummer	7332543749249	Verpackung, Höhe (mm)	670
EPREL Registrierungscode	342635	Verpackung, Breite (mm)	635
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Einbauhöhe (mm)	590	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
Einbautiefe (mm)	550	Verpackungsgewicht Holz in g	0
Gerätehöhe (mm)	594	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
Gerätebreite (mm)	595	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Gerätetiefe (mm)	567	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen	Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Nettovolumen Backraum (L)	71	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Netzstecker	Schuko-Stecker	Herstellungsland	Deutschland
Kabellänge (m)	1.5		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Volt	230		
Frequenz (Hz)	50		
Absicherung (A)	16		
Beleuchtung (Watt)	40		
Bruttogewicht (kg)	33		

