



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,



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.



Elektronikuhr: Schnell ablesbar und einfach zu programmieren

Die Elektronikuhr mit Sensortasten informiert über Tageszeit, Ablauf der Kurzzeit sowie die gewählte Garzeit und mehr. Alle zeitlichen Programmierungen können übersichtlich und schnell vorgenommen werden. Wenn das Ausschalten versehentlich vergessen wurde, schaltet sich der



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

- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Made in Germany
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- Pyrolytische Selbstreinigung
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Glaseinleger mit Touch-Bedienung
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaile
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- 10 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen
- SteamBake Funktion: Feuchtigkeitszugabe

Technische Daten

PNC	944 188 197	Nettogewicht (kg)	35
EAN-Nummer	7332543577255	Verpackung, Höhe (mm)	670
EPREL Registrierungscode	53497	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 Eisenstahl in g	0
Nettovolumen Backraum (L)	71	Herstellungsland	Deutschland
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.5		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Volt	230		
Frequenz (Hz)	50		
Absicherung (A)	16		
Beleuchtung (Watt)	40		
Bruttogewicht (kg)	36		

