



### 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.

### 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.

### 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



### XL-Backblech: Bietet 20 % mehr Platz als Standard-Backbleche

Weniger ist nicht immer mehr, vor allem, wenn es um leckere Backwaren geht. Ob Hefezopf, Plätzchen oder Macarons, das XL-Backblech ist 20 % größer als Standard-Backbleche und ermöglicht es dir, größere Mengen an köstlichem Gebäck zuzubereiten.



- SteamBake Herd mit Feuchtigkeitszugabe
- Multifunktionsherd mit Ringheizkörper
- Made in Germany
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- 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
- 8 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen
- SteamBake Funktion: Feuchtigkeitszugabe
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 71 Liter Garraum
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

**Technische Daten**

PNC	940 321 363	Verpackung, Breite (mm)	635
EAN-Nummer	7332543647538	Verpackung, Tiefe (mm)	670
EPREL Registrierungscode	53898	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	199
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	24
Einbauhöhe (mm)	600	Verpackungsgewicht Holz in g	0
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	135
Einbautiefe (mm)	550	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Gerätehöhe (mm)	594	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	800
Gerätebreite (mm)	595	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Gerätetiefe (mm)	567	Herstellungsland	Deutschland
Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, 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)	33		
Nettogewicht (kg)	32		
Verpackung, Höhe (mm)	670		

