



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.

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

- Made in Germany
- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- 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
- 10 Beheizungsarten
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 71 Liter Garraum

Technische Daten

Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Beleuchtung (Watt)	40
Energieeffizienzklasse	A+	Anschluss	Elektrisch
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Bauart	Einbaubackofen
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	47
		Bruttogewicht (kg)	33
		Nettogewicht (kg)	32
Anschlusswert (Watt)	3500	Zubehör	1 emailliertes Backblech
Dampf Kategorie	SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe	Zubehör	1 Kombirost
Timer	Timeranzeige	Auszüge	Chromed, Einhängegitter mit Einschubhilfe
Nettovolumen Backraum (L)	71	Kabellänge (m)	1.5
Reinigung	Aqua-Reinigungsfunktion	Netzstecker	Schuko-Stecker
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Maximale Temperatur der Türverglasung in °C	30
Bedienung	Versenkknebel	Material Innenwände	Grau emailliert
Maximale Leistung Grill (Watt)	2950	Anzahl der Garräume	1
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3500	PNC	944 188 402
Temperaturbereich	50°C - 275°C	EAN-Nummer	7332543749249
Größe des Backblechs (cm²)	1335		
Beleuchtungsart	1, oben Halogen		
Energy efficiency index EEI	81.2		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99		
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69		

