



### 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.



### Erwarten Sie makellose Sauberkeit mit einem selbstreinigenden Backofen

Die katalytische Reinigungsfunktion verhindert Ablagerungen von Schmutz und Fett im Backofen. Diese selbstreinigende Technologie schaltet sich automatisch bei einer Backofentemperatur von 250 °C ein und beseitigt Speisereste. Kein Schrubben, einfach ein makellos sauberer Backofen.

### 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.

- Made in Germany
- SteamBake Herd mit Feuchtigkeitszugabe
- Aqua-Reinigungsfunktion
- Katalytische Rückwand
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenknebel
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaile
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Grillheizstab abklappbar
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochoautomatik (nur in Verbindung mit Induktion und strahlenbeheizten Elektronik-Kochfeldern)
- 71 Liter Garraum
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

## Technische Daten

Bauart	Einbauherd	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Gerätetyp	SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Reinigung	Katalytische Rückwand	Beleuchtung (Watt)	40
Bedienung	Versenknebel	Anschlusskabel	nein
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550	Netzstecker	Nein
Temperaturbereich	50°C - 275°C	UVP	1659.00
Nettovolumen Backraum (L)	71		
Farbe	Schwarz		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	10850		
Leistung Grill (Watt)	1900		
PNC	940 321 374		
EAN-Nummer	7332543748914		
Volt	230		
Absicherung (A)	3x16		
Bruttogewicht (kg)	35		
Nettogewicht (kg)	34		

