



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,



Kerntempersensoren: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntempersensoren erreichst du immer den richtigen Garpunkt. Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich dein Ofen ab. So garst du dein Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium,



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.



LED Display mit Touchbedienung

Erlebe eine neue Art der Backofen-Steuerung mit dem LED-Display mit Touchbedienung. Die übersichtliche Benutzeroberfläche ermöglicht eine intuitive Bedienung und dynamische Anpassung von Garzeit, Temperatur und anderer Funktionen.



Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

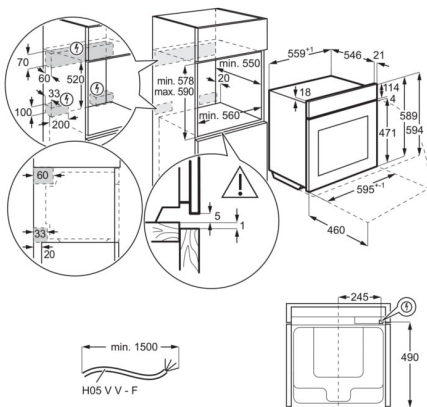
Das Heißluftsystem SurroundCook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. Backe auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und erhalte perfekt gegarte Ofengerichte auf jeder Ebene.

- Made in Germany
- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- 45 Automatikprogramme
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntempersensoren
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaile
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- 9 Beheizungsarten
- Zubehör: FlexiRunners™ – Teilauszug (1 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost

Technische Daten

Farbe	Schwarz	Anschluss	Elektrisch
Energieeffizienzklasse	A+	Bauart	Einbaubackofen
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	48
Beheizungsarten	Heißluft, Heißluftgrillen, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Unterhitze, SteamBake	Bruttogewicht (kg)	36.5
Anschlusswert (Watt)	3500	Nettogewicht (kg)	35.5
Dampf Kategorien	SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe	Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne
Timer	LUX	Zubehör	1 Kombirost
Nettovolumen Backraum (L)	71	Auszüge	Chromed, Grid Runners Easy Entry
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Kabellänge (m)	1.5
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567	Netzstecker	Schuko-Stecker
Bedienung	Versenkknebel	Türverglasung	20
Max power grill - Top Oven	2300	Mitgeliefertes Zubehör	FlexiRunners™ – Teilauszug (1 Paar)
Max power oven - Top Oven	3500	Material Innenwände	Grau emailliert
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Nø of cavities	1
Größe des Backblechs (cm²)	1424	PNC	944 188 594
Beleuchtungsart	1, oben Halogen		
Energy efficiency index EEI	81.2		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09		
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69		
Beleuchtung (Watt)	40		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

