



ZUGABE VON DAMPFÜR KNUSPRIGERE BACKERGEBNISSE

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen erzeugt die SteamBake-Funktion zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene und schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich. Zusätzlich zu knusprigen und leckeren Broten, Muffins und Kuchen

Produktvorteile & Ausstattung



SteamBake: Zugabe von Dampf für knusprige Backergebnisse

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen erzeugt die SteamBake-Funktion zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene und schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich. Zusätzlich zu knusprigen und

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



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.

Mit Timer-Display für die Übersicht über den Garvorgang

Das Timer-Display bietet Ihnen eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem Bildschirm können Sie einen Alarm einstellen, die verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.

Schneller und energieeffizienter Garprozess

Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch sowohl Zeit als

Kochen Sie mehr zur gleichen Zeit und erhalten Sie dennoch perfekte Resultate.

Die Heißluft mit Ringheizkörper in unseren Backöfen stellt sicher, dass Ihre Gerichte gleichmäßig gegart werden und das bei bis zu drei Blechen. Dies bietet volle Geschmacksentfaltung im gesamten Garbereich. So wird jede Portion ohne Zweifel so perfekt wie die vorherige.

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	1050.00
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, Umluftgrillen		
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		

