



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.



Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntemperatursensor 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, Rare oder Well-Done.



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 abwischen.

- Made in Germany
- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- 45 Automatikprogramme
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Zubehör: FlexiRunners™ – Teilauszug (1 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum
- Türkontaktschalter für Licht

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.

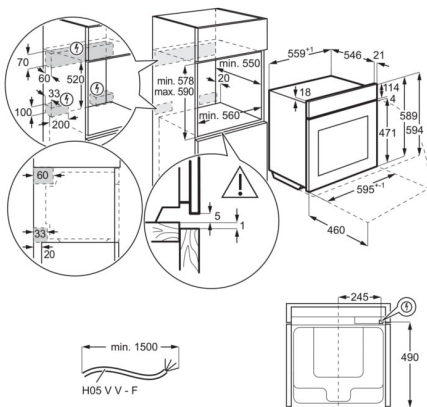
Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

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.

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09
Gerätetyp	SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Beleuchtung (Watt)	40
Bedienung	Versenkknobel	Anschlusskabel	ja
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Netzstecker	Schuko-Stecker
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Kabellänge (m)	1.5
Nettovolumen Backraum (L)	71	UVP	1464.00
Farbe	Schwarz		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungsarten	SteamBake, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluftgrillen, Heißluft mit Ringheizkörper, Unterhitze		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	944 188 594		
EAN-Nummer	7332543814602		
Volt	230		
Absicherung (A)	16		
Bruttogewicht (kg)	36.5		
Nettogewicht (kg)	35.5		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

