



SteamBake: Der Backofen mit Feuchtigkeitszugabe

Die SteamBake®-Funktion erzeugt zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch gelingen Backwaren perfekt. Zugleich erhalten Sie gleichmäßige Garresultate bei jedem Ofengericht – vom Brathähnchen bis zur Lasagne.

Produktvorteile & Ausstattung



SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse

Die Zugabe von max. 250 ml Wasser – in die dafür vorgesehene Vertiefung des Backofenbodens – sorgt für die optimale Kombination aus Feuchtigkeit und traditioneller Hitze. Ob selbstgebackenes Brot oder süßes Hefengebäck: Durch den erzeugten Dampf kann der Teig besser aufgehen. So erhalten Sie mit



Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion verwandeln sich bei ca. 480 °C Schmutz, Fett und Essensreste zu Asche. Nach Abschluss der Reinigung lassen sich die Rückstände im Handumdrehen mit einem feuchten Tuch auswischen.



Elektronikuhr: Schnell ablesbar und einfach zu programmieren

Die Elektronikuhr mit Sensortasten informiert über Tageszeit, Ablauf der Kurzzeit sowie die gewählte Garzeit und mehr. Alle zeitlichen Programmierungen können übersichtlich und schnell vorgenommen werden. Wenn das Ausschalten versehentlich vergessen wurde, schaltet sich der Backofen nach einer

- Made in Germany
- SteamBake Herd mit Feuchtigkeitszugabe
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Zubehör: FlexiRunners™ – Backauszug (3 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Demo-Mode
- Service-Codes
- 71 Liter Garraum
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

Schneller und energieeffizienter Garprozess

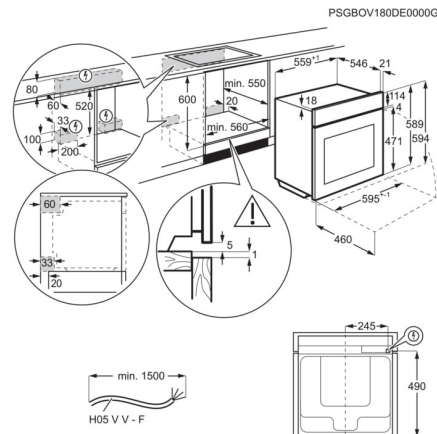
Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden,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

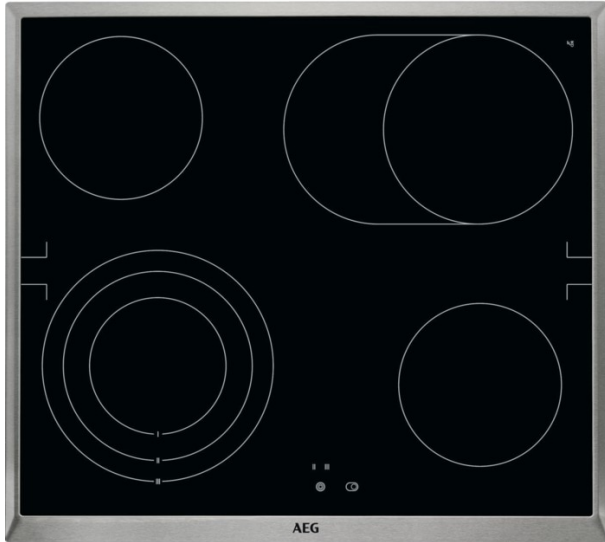
Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem Surroundcook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. So können Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen – für gleichmäßig gegarte Ofengerichte.

Technische Daten

Bauart	Einbauherd	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	Versenknebel	Anschlusskabel	nein
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550	Netzstecker	Nein
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Product Partner Code	S - Customer Specific ERT
Mitgeliefertes Zubehör	FlexiRunners™ – Backauszug (3 Paar)		
Nettovolumen Backraum (L)	71		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Grillstufe 1, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	11300		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	940 321 312		
EAN-Nummer	7332543502141		
Volt	230		
Absicherung (A)	16		
Bruttogewicht (kg)	39		
Nettogewicht (kg)	38		





Große Flexibilität beim Kochen dank Bräter- und Dreikreiszone

Dieses Kochfeld bietet eine Vielzahl von Optionen zum Kochen: zwei normale Kochzonen, eine Dreikreis-Kochzone und eine ovale Mehrweckkochzone.

60 cm, Dreikreis, Bräterzone, Edelstahlrahmen

Produktvorteile & Ausstattung

Seitlich angeordnete Restwärmeanzeigen

- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- Schnellaufglühende Kochzonen
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Ansteuerung Kochzonen über den Einbauherd
- Ansteuerung Zusatzfunktionen über Touch Control-Berührungssensor
- 4-fach Restwärmeanzeige
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe Schwarz
- Kombinierbar mit allen AEG-Einbauherden

Technische Daten

Bauart	Herdgebundenes Kochfeld	Volt	220-240
Art des Kochfeldes	Strahlungsbeheizte Kochzonen	UVP	540.00
Gerätebreite (cm)	60		
Einbau	aufliegend		
Bedienungsart	Energierегler		
Anschlusswert (Watt)	7100		
Rahmenart	OptiFit Frame Edelstahlrahmen		
Einbau-Maße	38x560x490		
Anzahl Kochzonen	4		
Farbe	Schwarz		
EAN-Nummer	7332543108602		
Gerätebreite (mm)	576		
Gerätetiefe (mm)	516		
Ausschnittmaß Breite (mm)	560		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang	No		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	0,8/1,6/2,3 kW / 12/17,5/21 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	1,2 kW / 14,5 cm		
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	1,2 kW / 14,5 cm		
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	1,5 (2,4) kW / 17x26,5 cm		

PSGBHO090D000043

