



### 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



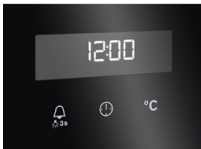
### SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse

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
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Touchbedienung
- 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
- Kindersicherung
- Baktabelle
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Türkontaktschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum
- 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

### Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

Die Funktion "Schnell Aufheizen" spart Ihnen Zeit. Das Vorheizen ist 40% schneller als bei herkömmlichen Modellen.

**Technische Daten**

PNC	940 321 344	Verpackung, Breite (mm)	635
EAN-Nummer	7332543563968	Verpackung, Tiefe (mm)	670
EPREL Registrierungscode	53571	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	228
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	145
Einbauhöhe (mm)	600	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	792.6
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Einbautiefe (mm)	550	Herstellungsland	Deutschland
Gerätehöhe (mm)	594		
Gerätebreite (mm)	595		
Gerätetiefe (mm)	567		
Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen		
Nettovolumen Backraum (L)	71		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	11300		
Volt	230		
Absicherung (A)	3x16		
Beleuchtung (Watt)	40		
Bruttogewicht (kg)	37.5		
Nettogewicht (kg)	36.5		
Verpackung, Höhe (mm)	670		

