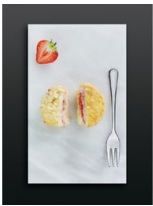




AEG Backöfen der Serie 7000 mit SteamCrisp®

SteamCrisp Backöfen mit Dampfunterstützung der Serie 7000 kombinieren bis zu 25 %* schonenden Dampf mit Heißluft - für außen knusprige und innen saftige Speisen. Optimal für Brot, Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und ideal zum Backen und Braten.

Produktvorteile & Ausstattung



SteamCrisp: Bis zu 25 % Dampf für saftige Speisen
AEG SteamCrisp-Backöfen kombinieren bis zu 25 %* schonenden Dampf mit Heißluft. Durch den erzeugten Dampf bleibt der Geschmack besser erhalten, die Speisen bleiben innen saftig und werden außen besonders knusprig. Perfekt für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Backwaren.

- SteamCrisp Backofen mit Dampfunterstützung
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Versenkknöpfe mit Edelstahlkappen
- 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
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchtigkeit niedrig, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit: 1-Fach Teilauszug / TR1LV FlexiRunners™ Backauszug (1 Paar) oder 2-Fach Teilauszug / TR2LV FlexiRunners™ Backauszug (2 Paar) oder 3-Fach Teilauszug / TR3LV FlexiRunners™ Backauszug (3 Paar) oder 1-Fach Vollauszug / TR1LFV FlexiRunners™ Vollauszug (1 Paar) oder 2-Fach Vollauszug / TR2LFV FlexiRunners™ Vollauszug (2 Paar) oder 3-Fach Vollauszug / TR3LFV FlexiRunners™ Vollauszug (3 Paar)
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 72 Liter Garraum
- Türkontaktschalter für Licht



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.



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.

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.

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

Lass dich vom Aufheizen nicht aufhalten: die Schnellaufheizung ermöglicht es dir den Ofenraum zügig auf die gewünschte Temperatur zu bringen, wenn es einmal schnell gehen muss. Oder schalte die Schnellaufheizung ab zum energieschonenden Aufheizen.

Technische Daten

PNC	949 494 825	Nettogewicht (kg)	32.8
EAN-Nummer	7332543980512	Verpackung, Höhe (mm)	654
EPREL Registrierungscode	1296718	Verpackung, Breite (mm)	635
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Einbauhöhe (mm)	600	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	0
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
Einbautiefe (mm)	550	Verpackungsgewicht Holz in g	0
Gerätehöhe (mm)	594	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	253
Gerätebreite (mm)	596	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Gerätetiefe (mm)	568	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	753
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchtigkeit niedrig, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen	Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Nettovolumen Backraum (L)	72	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint	Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Netzstecker	Schuko-Stecker	Herstellungsland	Italien
Kabellänge (m)	1.6		
Anschlusswert (Watt)	3390		
Volt	220-240		
Frequenz (Hz)	50-60		
Absicherung (A)	16		
Beleuchtung (Watt)	40		
Bruttogewicht (kg)	33.8		

