



AEG Backöfen der Serie 6000 mit SurroundCook

SurroundCook Backöfen der Serie 6000 bieten dir perfekte Garergebnisse - auf dem gesamten Blech und auf jeder Ebene. Das fortschrittliche Heißluftsystem mit Ringheizkörper verteilt die Hitze gleichmäßig, präzise und hocheffizient im gesamten Garraum.

Produktvorteile & Ausstattung



Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

Multilevel Cooking ermöglicht das gleichmäßige Kochen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen. Spare Zeit beim Vorheizen und bis zu 20 % Energie dank

Display mit Timer: Präzise Übersicht über den Garvorgang

Die Timeranzeige informiert dich sekundengenau über den Garvorgang. Auf dem übersichtlichen Bildschirm kannst du den Timer einstellen, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer präzise programmieren.



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.



XL-Backblech: Bietet 20 % mehr Platz als Standard-Backbleche

Weniger ist nicht immer mehr, vor allem, wenn es um leckere Backwaren geht. Ob Hefezopf, Plätzchen oder Macarons, das XL-Backblech ist 20 % größer als Standard-Backbleche und ermöglicht es dir, größere Mengen an köstlichem Gebäck zuzubereiten.



Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill

Verleihe deinem Sandwich oder deiner Lasagne mit der Grillfunktion ein knuspriges Äußeres. Das eingebaute Heizelement strahlt Wärme nach unten, um deine Mahlzeiten zu bräunen oder zu toasten.

- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Versenkknebel mit Edelstahlkappen
- Timer Display
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- 8 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 72 Liter Garraum

Technische Daten

PNC	949 496 371
EAN-Nummer	7333394032832
EPREL Registrierungscode	1679030
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	594
Gerätetiefe (mm)	568
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	72
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.6
Anschlusswert (Watt)	2790
Volt	220-240
Frequenz (Hz)	50-60
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	29.3
Nettogewicht (kg)	27.4
Verpackung, Höhe (mm)	654

Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670
Verpackungsgewicht Wellpappe in g	0
Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
Verpackungsgewicht Holz in g	0
Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	253
Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	0
Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	753
Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Herstellungsland	Italien

