



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



SmartKitchen: Die intelligente Küche mit Connectivity

Regulieren Sie die Temperatur und behalten dabei den Garvorgang immer im Blick. Sie entscheiden wann und wie Sie diesen beenden - auch wenn Sie gerade nicht in der Küche sind. Einfach per My AEG Kitchen App oder Sprachsteuerung. Die WiFi-Vernetzung Ihres Backofens über WLAN macht es möglich.



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.

LED Display mit Touchbedienung

Mittels fünf sensitiver Touchsensoren lassen sich Konfigurationen im Handumdrehen vornehmen. Dimmbare LEDs heben einzelne Einstellungswerte wie Temperatur und Zeit während der Auswahl hervor. Die zweifarbige Temperaturkontrolle zeigt den Fortschritt der aktuellen versus der gewünschten Aufheiztemperatur und durch Installation

Schneller und energieeffizienter Garprozess

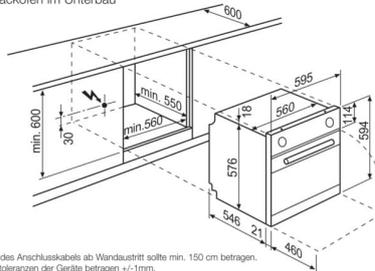
Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden,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

- Made in Germany
- Exklusives Design
- SteamBake Herd mit Feuchtigkeitszugabe
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- CamCook®: Erkennt das Gericht und sendet die Wunscheinstellungen an den Ofen
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode

Technische Daten

PNC	940 321 390	Absicherung (A)	3x16
EAN-Nummer	7332543808205	Beleuchtung (Watt)	40
Leistung Grill (Watt)	2300	Bruttogewicht (kg)	36
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09	Nettogewicht (kg)	35
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69	Verpackung, Höhe (mm)	670
Nettovolumen Backraum (L)	71	Verpackung, Breite (mm)	635
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)		
Einbauhöhe (mm)	600		
Einbaubreite (mm)	560		
Einbautiefe (mm)	550		
Gerätehöhe (mm)	594		
Gerätebreite (mm)	595		
Gerätetiefe (mm)	567		
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	10850		
Volt	230		

BO... Backofen im Unterbau



Die Länge des Anschlusskabels ab Wandaustritt sollte min. 150 cm betragen.
Fertigungstoleranzen der Geräte betragen +/- 1mm.

