



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 des Ringheizkörpers.

AquaClean: Erleichtert dir die Reinigung

Reinige deinen Backofen einfacher mit AquaClean. Durch die erzeugte Feuchtigkeit im Ofen werden Fettflecken und Speiserückstände mithilfe von Dampf aufgeweicht. Der Backofeninnenraum wird so optimal für die Reinigung vorbereitet.



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

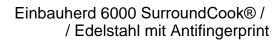
besonders gleichmäßig im Garraum. Backe auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und erhalte perfekt gegarte Ofengerichte auf jeder Ebene.



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.

- Multifunktionsherd mit Heißluft
- Multifunktionsherd mit Ringheizkörper
- MaxiKlasse™ Extra großer Garraum (72 Liter)
- Versenkknebel
- 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
- 7 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Integriertes Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 72 Liter Garraum





GE3010

Technische Daten	
PNC	949 723 470
EAN-Nummer	7332543756841
EPREL Registrierungscode	330098
Leistung Grill (Watt)	1700
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.81
Nettovolumen Backraum (L)	72
Temperaturbereich	50°C - 275°C
Energieffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	594
Gerätetiefe (mm)	568
Beheizungarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Grill, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	10350
Volt	230/400
Frequenz (Hz)	50/60

40
28.6
27.6
654
635
670

