



TILFØJ DAMP FOR SPRØD BAGNING

Udover alle standardovnfunktionerne tilsætter PlusSteam-knappen i denne SteamBake-ovn også damp ved starten af bageprocessen. Tilberedning med damp holder dejen fugtig på overfladen og giver en gylden farve og sprød skorpe, mens kernen forbliver blød og mør. Du kan bage sprøde og lækre brød, muffins og tærter – og derudover

Udover alle standardovnfunktionerne tilføjer PlusSteam funktionen i denne SteamBake ovn damp ved starten af bageprocessen. Tilberedning med damp holder dejen fugtig på overfladen og giver en gylden farve og sprød skorpe, mens kernen forbliver blød og mør. Føres hos udvalgte forhandlere.

Fordele og funktioner

Tilføj damp og få sprødt bagværk

Ud over alle dine standard ovnfunktioner tilføjer PlusSteam funktionen i denne SteamBake ovn damp ved bagingens start. Damptilberedning holder dejen fugtig på overfladen for at skabe en gylden farve og smagfuld skorpe, mens det indre forbliver blødt og mørt. Udover at bage sprøde og velsmagende



- Multifunktionsovn med ægte varmluft
- Connectivity
- Pop-ud knapper
- 3 pyrolyseprogrammer
- Soft Closing
- Blæserautomatik
- Lysautomatik
- Hurtig opvarmingsfunktion
- Elektronisk temperaturstyring
- VarioGuide
- Automatisk temperaturforslag
- Automatisk sikkerhedssluk af ovn
- Katalysator ved pyrolyse
- Restvarmeindikator
- Madlavningstermometer med autosluk
- FloodLight™ halogen ovnbelysning, top
- PerfectEntry ovnrubber
- Aktiv kølesystem
- Børnesikring af betjeningspanel
- Børnesikring af ovnlågen
- IsoFront Top® kold ovnlåge
- Medfølgende tilbehør: 1 bradepande, 2 bageplader, 1 rist

Funktionel, integreret og personlig - Smart Kitchen

Fjernbetjen din ovn, gå på opdagelse hos vores forskellige partnere og få personlig hjælp til din madlavning. Alt via My AEG Kitchen App. Det er den bekvemme og nemme måde at berige din Smart Kitchen oplevelse.

Perfekte resultater med madlavningstermometeret

Takket være denne ovns madlavningstermometer kan du måle kerntemperaturen fra midten af din ret under tilberedningen. Så du får perfekte resultater hver gang.



En selvrengende ovn

Med en enkelt berøring af pyrolysefunktionen omdannes smags, fedt og madrester i ovnen til aske, der nemt kan tørres væk med en fugtig klud.

Nem kontrol. EXPLORE LED display med touchknapper

Oplev en ny måde at bruge din ovn på med det lydøvre EXPLORE LED display med touchknapper. Den lysende brugerflade giver dig hurtig adgang og dynamisk kontrol over tilberedningstid, temperatur og andre funktioner.

Tekniske data

Serie/Tema	6000 PRECISE
Farve	Sort
Produktserie	SteamBake
Ovnrum, rengøring	Pyrolyse
WiFi / Kamera	Ja / -
Emalje, sider/bagvæg	Clean emalje
Ovnrum netto, ltr.	71
Energieffektivitetsklasse	A+
Udvendige mål, HxBxD, mm	594x595x567
Indbygningsmål, HxBxD, mm	590x560x550
Bagepladeareal, cm ²	1424
Temperaturinterval	30°C - 300°C
Grilleffekt, W	2300
Tekstfarve i display	Hvid
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	1.09
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.69
Lydniveau max., dB(A)	48
Ledningslængde, m	1,5
Tilslutningseffekt, W	3500
Elementspænding, V	230
EI-tilslutning, amp.	16
Produktnummer	944 188 796
EAN	7332543992898

