



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 tilsætter PlusSteam-knappen i denne SteamBake-ovn også damp ved starten af bageprocessen. Du kan bage sprøde og lækre brød, muffins og tærter og din stegte kylling, de grillede spareribs og lasagnen bliver også lækre og jævnt tilberedt. 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 bagningens 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-up 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
- AntiFingerPrint
- 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 stegetermometeret

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



En selvrensende ovn

Med en enkelt berøring af pyrolysefunktionen omdannes snavs, 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 lydøre EXPLORE LED display med touchknapper. Den lysende brugerflade giver dig hurtig adgang og dynamisk kontrol over tilberedningstid, temperatur og andre funktioner.

Tekniske data

| | |
|---|----------------------------------|
| Produktserie | SteamBake |
| Ovnrum, rengøring | Pyrolyse |
| Emalje, sider/bagvæg | Clean emalje |
| Farve | Rustfri stål med AntiFingerPrint |
| Energieffektivitetsklasse | A+ |
| Udvendige mål, HxBxD, mm | 594x595x567 |
| Indbygningsmål, HxBxD, mm | 590x560x550 |
| Ovnrum netto, ltr. | 71 |
| Bagepladeareal, cm ² | 1424 |
| Temperaturinterval | 30°C - 300°C |
| Grilleffekt, W | 2300 |
| 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 |
| Stikprop | Schuko |
| Vægt brutto/netto, kg | 37/36 |
| Toldkode | 85166080 |
| Produktnummer | 944 188 795 |
| EAN | 7332543992881 |

