



### 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 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
- 3 pyrolyseprogrammer
- Blæserautomatik
- Lysautomatik
- Hurtig opvarmingsfunktion
- Elektronisk temperaturstyring
- VarioGuide
- Automatisk temperaturforslag
- Automatisk sikkerhedssluk af ovn
- Katalysator ved pyrolyse
- Restvarmeindikator
- Madlavningstermometer med autosluk
- Halogen ovnbelysning, bag
- PerfectEntry ovnribber
- AntiFingerPrint
- Aktiv kølesystem
- Rengøringsvenlig ovnlåge - kan skilles ad uden brug af værktøj
- 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 selvrensende 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 lydhøre 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	EAN	7333394023793
Farve	Rustfri stål med AntiFingerPrint		
Produktserie	SteamBake		
Ovnrum, rengøring	Pyrolyse		
WiFi / Kamera	Ja / -		
Connectivity	WiFi		
Emalje, sider/bagvæg	Clean emalje		
Ovnrum netto, ltr.	72		
Energieffektivitetsklasse	A+		
Udvendige mål, HxBxD, mm	594x594x568		
Indbygningsmål, HxBxD, mm	600x560x550		
Bagepladeareal, cm <sup>2</sup>	1424		
Temperaturinterval	30°C - 300°C		
Grilleffekt, W	2300		
Farve i display	Hvid		
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	0.93		
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.69		
Lydniveau max., dB(A)	44		
Ledningslængde, m	1,6		
Stikprop	Schuko		
Tilslutningseffekt, W	3490		
Elementspænding, V	220-240		
Produktnummer	949 499 861		

