



TILSETT DAMP FOR SPRØERE STEKING

I tillegg til alle vanlige ovnsfunksjoner, tilsetter PlusSteam-knappen på denne SteamBake-ovnen damp ved begynnelsen av bakeprosessen. Dampkoking holder deigen fuktig på overflaten for å skape en gyllen farge og velsmakende skorpe, mens innsiden holder seg myk og mør. I tillegg til å steke sprø og smakfulle brød, muffinser og

I tillegg til alle vanlige ovnsfunksjoner, tilsetter PlusSteam-knappen på denne SteamBake-ovnen damp ved begynnelsen av bakeprosessen. Dampkoking holder deigen fuktig på overflaten for å skape en gyllen farge og velsmakende skorpe, mens innsiden holder seg myk og mør. I tillegg til å steke sprø og smakfulle brød, muffinser og

Fordeler og Egenskaper

TILSETT FUKTIGHET FOR SPRØERE BAKING

I tillegg til alle vanlige ovnsfunksjoner, tilsetter SteamBake fuktighet ved begynnelsen av bakeprosessen. Funksjonen holder deigen fuktig på overflaten for å skape en gyllen farge og velsmakende skorpe, mens innsiden holder seg myk og saftig.



- Multifunksjonsovn med ekte varmluft
- Utrekkelige brytere
- 2 pyrolyseprogrammer
- SoftMotion™: dempet dørlukking
- Viften stopper når døren åpnes
- Ovnslys som automatisk slås på når man åpner døren
- Rask oppvarmingsfunksjon
- Elektronisk temperaturregulering
- Tilberedningshjelp og oppskrifter
- Automatisk temperaturforslag
- Automatisk sikkerhetsfunksjon slår ovnen av
- Restvarmeindikator
- Steketermometer med Auto Av-funksjon
- FloodLight™ ovnsbelysning
- Perfect Entry ovnsstiger
- Kjølevifte
- Funksjonssperre
- Dørlås
- IsoFront Top sikkerhetsdør

Praktisk. Integrert. Personlig. Smart kjøkken

Fjernstyr ovnen din, se nærmere på partnerne våre, og motta til og med personlig hjelp med tilberedningen, alt via appen My AEG Kitchen. Det er den praktiske og enkle måten å forsterke Smart Kitchen-opplevelsen på.

Perfekte resultater med steketermometer

Takket være steketermometeret kan du måle nøyaktig kjernetemperatur på maten i løpet av tilberedningen, slik at du får det perfekte resultatet hver gang.



En selvrensende ovn

Med et trykk på Pyrolyse-funksjonen, vil smuss, fett og matrester i ovnen gjøres om til aske som du lett kan tørke av med en fuktig klut når programmet er ferdig.

Uanstrengt kontroll. EXPLORE LED-display med touch

Utforsk en ny måte å oppleve ovnen din på med responsive touchknapper på EXPLORE LED-displayet. Det fargerike displayet gir deg rask tilgang og kontroll over matlagingstid, temperatur og andre funksjoner.

Produktspesifikasjon

Innvendig materiale	Grå emalje
Type rengjøring	Pyrolyse
Dørfarge	Sort
Farge	Black
Energiklasse	A+
Nettovolum, liter	71
Størst overflate	1424
Energiforbruk med over/undervarme kWh	1.09
Energiforbruk med varmluft	0.69
Utvendige mål HxBxD (mm)	594x595x567
Innbyggingsmål HxBxD (mm)	590x560x550
Temperaturområde	30°C - 300°C
Grill element power - Top Oven	2300
Mikrobølgeeffekt i w	0
Farge i display	Hvit
Lengde på kabel (m)	1.5
Total tilkoblingseffekt	3500
Volt	230
Partnerkode	ER Customized
WiFi/Kamera	Ja/-
Steamify	-
Serie	SteamBake
Pyrolyse	Ja (3 sykluser)
Rengjøring	Pyrolytisk

