



Forvent ENS, hver gang

En gyldenbrun kartoffelgratin. En sprød skorpe på en oksefilet. Den rige og svampede konsistens af en blød chokoladecake. Det er nemt at opnå de samme resultater igen og igen med præcis og kontrolleret varme, der er jævnt fordelt i hele ovnen. I modsætning til standardovne sikrer SurroundCook-ovnens avancerede

SurroundCook ovnens avancerede ventilatorteknologi sikrer, at hver del af din ret får lige præcis den mængde varme, den har brug for. Lige meget hvor den er placeret. Slut med at vende maden undervejs. Bare resultater, der opfylder dine forventninger. Hver gang. Føres hos udvalgte forhandlere.

Fordele og funktioner

Tilbered mere på én gang med perfekt resultat

Det ekstra ringvarmeelement i vores ovn sikrer, at dine retter tilberedes jævnt og lækkert i hele ovnen - selv med tre bageplader i, så er du sikker på at lave hver portion ligeså perfekt som den sidste.



- Multifunktionsovn med ægte varmluft
- Pop-ud knapper
- 3 pyrolyseprogrammer
- Blæserautomatik
- Lysautomatik
- Hurtig opvarmingsfunktion
- Elektronisk temperaturstyring
- VarioGuide
- Automatisk temperaturforslag
- Automatisk sikkerhedssluk af ovn
- Katalysator ved pyrolyse
- Restvarmeindikator
- Halogen ovnbelysning, bag
- PerfectEntry ovnrubber
- 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.

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.



Jævnt tilberedt overalt

Med denne ovn er energieffektiv brug også effektiv tilberedning. Det nye varmluftssystem får den varme luft til at cirkulere jævnt i hele ovnrummet. Det betyder at temperaturen kan reduceres op til 20%, hvilket sparer dig tid og energi.

Tilbered selv de største portioner perfekt

Mindre er ikke altid mere, især når det gælder liffigt bagte lækkerier. XL bagepladen er 20 % større end bageplader med standardstørrelse. Med den kan du bage endnu større og mere lækre portioner af søde lækkerbiskner.

Tekniske data

Serie/Tema	6000 FLEXI
Farve	Sort
Produktserie	SurroundCook
Ovnrum, rengøring	Pyrolyse
WiFi / Kamera	-/-
Emalje, sider/bagvæg	Clean emalje
Ovnrum netto, ltr.	72
Energieffektivitetsklasse	A+
Udvendige mål, HxBxD, mm	589x594x569
Indbygningsmål, HxBxD, mm	600x560x550
Bagepladeareal, cm ²	1424
Temperaturinterval	30°C - 300°C
Grilleffekt, W	2300
Tekstfarve 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
Tilslutningseffekt, W	3490
Elementspænding, V	220-240
EI-tilslutning, amp.	16
Produktnummer	949 498 270
EAN	7332543994557

