



Kochassistent: Einstellungsvorschläge für Ihre Gerichte.

Bestimmen Sie das Ergebnis, der Ofen übernimmt die Einstellungen. Ihnen werden Beheizungsart, Temperatur, Dauer und Feuchte vorgeschlagen, die Sie nach Bedarf verändert werden können. Alles ist genau auf das gewünschte Garergebnis angepasst und der Blick auf die Gebrauchsanweisung ist hinfällig.

Produktvorteile & Ausstattung

Kochassistent: Einstellungsvorschläge für Ihre Gerichte.

Bestimmen Sie das Ergebnis, der Ofen übernimmt die Einstellungen. Ihnen werden Beheizungsart, Temperatur, Dauer und Feuchte vorgeschlagen, die Sie nach Bedarf verändert werden können. Alles ist genau auf das gewünschte Garergebnis angepasst und der Blick auf die Gebrauchsanweisung ist hinfällig.

- Made in Germany
- SenseCook Backofen mit Kerntempersensoren
- Energieeffizienzklasse: A++ (Spektrum A+++ - D)
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- Elektronische Uhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntempersensoren
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- Zubehör: , 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- 25 Sprachen
- Demo-Mode

SmartKitchen: Den Backofen per App bedienen.

Steuern und überwachen Sie alle Einstellungen aus der Ferne mit der My AEG Kitchen App – oder einfach mit Ihrer Stimme via Google Assistant. Die App hält Sie über den Garvorgang auf dem Laufenden. Währenddessen entdecken Sie im digitalen Kochbuch das perfekte Rezept oder suchen nach kulinarischen



Kerntempersensoren: Punktgenaues Garen.

Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So wissen Sie immer, wann Ihr Steak Medium, Rare oder Well-Done ist.



TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen.

Steuern Sie die Vielzahl von Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen. Große Symbole bieten Ihnen dabei noch mehr Bedienkomfort.

Mit pyrolytischer Selbstreinigungsfunktion

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche verwandelt. Diese können sie ganz leicht mit einem feuchten Tuch abwischen.

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Nettogewicht (kg)	34.5
Gerätetyp	SenseCook Backofen mit Kerntemperatursensor	Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Beleuchtung (Watt)	65
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Anschlusskabel	ja
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Netzstecker	Schuko-Stecker
Nettovolumen Backraum (L)	71	Kabellänge (m)	1.5
Farbe	Schwarz	UVP	1586.00
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungsarten	Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	944 188 454		
EAN-Nummer	7332543755646		
Volt	230		
Absicherung (A)	16		
Bruttogewicht (kg)	35.5		