



#### Prepara piatti succulenti grazie al vapore

Il forno SteamCrisp esalta al massimo i sapori aggiungendo il 25% di vapore ai tuoi piatti. La cottura a vapore mantiene il perfetto livello di umidità sulla superficie dei cibi permettendo di ottenere una doratura croccante e un interno gustoso.

#### Product Benefits & Features



##### Vapore. Il tuo nuovo standard per il sapore.

La cottura a vapore delicata mantiene il perfetto livello di umidità dei cibi, aggiungendo il 25% di vapore ai tuoi piatti.

- Forno a vapore
- Programmatore elettronico OptiSight
- Regolazione e controllo elettronico della temperatura da 30 a 300°C
- Display digitale multifunzione
- Manopole pop in/pop out
- Sistema di ventilazione ThermoC° Air
- Sistema OptiFlex™ (5 livelli di posizionamento teglie)
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- IsoFront®Plus - sicurezza porta fredda con 3 vetri
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambino (blocco accensione)
- Sicurezza blocco tasti
- Funzione pulizia
- 3 programmi di pirolisi (leggera, normale e intensiva)
- Cavità interna con smalto Easy to Clean
- Porta removibile e vetri interni estraibili
- Porta removibile
- Guide EasyEntry
- Luce interna
- Luce interna FloodLight™
- Chiusura SoftMotion™
- Classe di efficienza energetica A+
- Estetica inox antimpronta



##### Funzione pirolitica per una rapida pulizia del tuo forno.

L'esclusivo sistema autopulente garantisce la massima pulizia del forno in pochi semplici passi. La temperatura interna viene portata a circa 500 °C, in modo da bruciare tutti i grassi residui della cottura, polverizzandoli e senza rilasciare odori sgradevoli.



##### Termosonda

La termosonda permette di avere un controllo accurato e preciso della cottura, fino al cuore dell'alimento, così da avere il piatto pronto esattamente come lo desideri.

#### Forno connesso, ovunque tu sia

Grazie alla connettività integrata e all'app My AEG Kitchen, avrai sempre a tua disposizione un vero assistente in cucina. Imposta e modifica il tempo di cottura e la temperatura del forno anche a distanza. Goditi la comodità di controllare il tuo forno ovunque tu sia.

#### Esplora un nuovo modo di vivere il tuo forno

L'innovativa interfaccia di questo forno ti dà un accesso rapido e un controllo dinamico del tempo di cottura, della temperatura e di altre caratteristiche. Controlla facilmente le impostazioni del forno con il programmatore inizio-fine cottura EXPlore con display Touch a LED

**Product Specification**

Colore	Inox antimpronta	Tipologia Luce	Luce singola, posteriore e laterale alogena
Classe di efficienza energetica	A+	Indice di efficienza energetica	81.2
Dimensioni da incasso HxLxP( mm)	600x560x550	SecGenEConskWhCM	0.93
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura a vapore 25%, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato	Fan Forced - Energy consumption, kWh/cycle	0.69
Connettività	Connettività Wi-Fi		
Potenza massima assorbita (W)	2990		
Categoria di vapore	SteamCrisp		
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXPlore con display LED e comandi Touch Control		
Volume utile vano forno (lt)	72		
Pulizia	Pirolitico		
Dimensioni HxLxP (mm)	594x596x569		
Tipologia Manopole - forno	Pop in / Pop out flat with metal caps horizontal brushing		
Max power grill - Top Oven	1900		
Max power oven - Top Oven	2990		
Temperatura massima (°C)	300		
Superficie di cottura più grande (cm <sup>2</sup> )	1424		

