



FORVENT JEVNT RESULTAT. HVER GANG

Den gyllenbrune overflaten på en potetgrateng, den nydelige skorpen på en indrefilet eller den myke kjernen av en sjokoladecake. Å få jevne resultater gang etter gang krever nøyaktig kontrollert varme, som fordeles jevnt i hele ovnen. I motsetning til vanlige ovner, sikrer den avanserte vifteteknologien i SurroundCook-ovnen at

Den gyllenbrune overflaten på en potetgrateng, den nydelige skorpen på en indrefilet eller den myke kjernen av en sjokoladecake. Å få jevne resultater gang etter gang krever nøyaktig kontrollert varme, som fordeles jevnt i hele ovnen. I motsetning til vanlige ovner, sikrer den avanserte vifteteknologien i SurroundCook-ovnen at

Fordeler og Egenskaper

Tilbered flere retter samtidig, med perfekt resultat

Den ekstra varmeringen i ovnen sørger for at rettene dine blir tilberedt jevnt, selv når den blir fylt med opptil tre brett. Herlig smak fra ende til annen. Garanterer at hver porsjon blir like velsmakende som den forrige.



En selvrensjørende 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.



- Multifunksjonsovn med ekte varmluft
- Utrekkelige brytere
- 2 pyrolyseprogrammer
- 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
- Perfect Entry ovnsstiger
- Kjølevifte
- Enkel rengjøring av ovnsdøren
- Funksjonssperre
- Dørlås
- IsoFront Top sikkerhetsdør

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.

Alltid jevn tilberedning

Med denne ovnen er effektiv energibruk det samme som effektiv matlaging. Den har et varmluftssystem som sørger for at varm luft sirkulerer jevnt gjennom hele ovnsrommet. Resultatet er at ovnen blir raskere varm og at tilberedningstemperaturene kan senkes med opptil 20%. Du sparer derfor både tid og energi.

Bak store partier perfekt hver eneste gang

XL-stekebrettet er 20% større enn et stekebrett i standard størrelse, slik at du kan lage enda mer mat samtidig. Du vil oppleve at deigen blir perfekt tilberedt hver eneste gang.

Produktspesifikasjon

Innvendig materiale	Grå emalje
Type rengjøring	Pyrolyse
Dørfarge	Sort
Farge	Black
Energiklasse	A+
Nettovolum, liter	72
Størst overflate	1424
Energiforbruk med over/undervarme kWh	0.93
Energiforbruk med varmluft	0.69
Utvendige mål HxBxD (mm)	589x594x569
Innbyggingsmål HxBxD (mm)	600x560x550
Temperaturområde	30°C - 300°C
Grill element power - Top Oven	2300
Farge i display	Hvit
Lengde på kabel (m)	1.6
Total tilkoblingseffekt	3490
Volt	220-240
Partnerkode	ER Partn
WiFi/Kamera	Nei
Steamify	-
Serie	SurroundCook
Pyrolyse	Ja (3 sykluser)
Rengjøring	Pyrolytisk

