



Rettene dine, alltid fantastiske

Med 600 SurroundCook® Oven blir alt fra sprøstekt kylling til delikate marengs jevnt tilberedt. Ovnen vår sørger for at den interne temperaturen er helt jevn. Dette fordi viften sirkulerer luft og varme i hele ovnen. Dermed trenger du ikke lenger å vende retter eller justere stekebrettet.

Stor og fleksibel ovn med mange ovnsfunksjoner og markedets største stekebrett. Med pyrolytisk rengjøring blir rengjøringen av ovnen lett som en lek - matrester og smuss blir til aske som enkelt kan tørkes vekk. Tilberedning med ekte varmluft sørger for jevn steking i hele ovnen.

Fordeler og Egenskaper

Jevn tilberedning med ekte varmluft

Nyt jevn tilberedning med ekte varmluft. En ekstra oppvarmingsring betyr at du kan steke jevnt over 3 nivåer. Perfekt for å lage de saftigste kakene og overdådige paier.



Pyrolytisk rengjøring for vedvarende gjenskinn

Å holde ovnen som ny er ikke vanskelig med den smarte pyrolytiske rengjøringsfunksjonen. Dette selvrensende systemet varmer opp ovnen til en temperatur som gjør at fett og andre rester forvandles til aske. Det betyr at du bare trenger å tørke av bunnen. Tenk aldri på skrubbing igjen.



LED-timer displayet setter den beste temperaturen

LED-displayet antyder riktig temperatur basert på matlagingsfunksjonen du velger. Du trenger derfor ikke å gjette hvilken temperatur som passer best for retten. Du kan fortsatt justere temperaturene manuelt, og angi tid for start og stopp.



- Multifunksjonsovn med ekte varmluft
- Display med timer, tidtaker og start-stop-automatikk
- Utrekkelige brytere
- 2 pyrolyseprogrammer
- Påminnelse om rengjøring
- Viften stopper når døren åpnes
- Ovnslys som automatisk slås på når man åpner døren
- Elektronisk temperaturregulering
- Automatisk temperaturforslag
- Automatisk sikkerhetsfunksjon slår ovnen av
- Catalytic converter
- Restvarmeindikator
- Easy Entry ovnsstiger
- Kjølevifte
- Enkel rengjøring av ovnsdøren
- Funksjonssperre
- Dørlås
- Medfølgende tilbehør: 1 emaljert stekebrett, 1 Dripping pan grey enamel, 1 Proffbrett, 1 forkrommet rist

Rask og effektiv, jevn tilberedning

Matlagingsystemet vårt sirkulerer varme gjennom hele ovnen, og sørger for at alt tilberedes jevnt. Uten at du trenger å vende maten. Teknologien vår sørger for at ovnen blir raskere varm og sparer både tid og strøm.

Bak mer samtidig med XL stekebrett

Utvid smakens deilige verden med XL-stekebrettet, som gjør at du kan steke mer om gangen. Det er på tide å perfektionere myke cupcakes til ettermiddagsteen eller en salig kjøttpudding med venner. Mer plass betyr mer effektiv matlaging.

Produktspesifikasjon

Emaljetype	Pyrolyse
Innvendig materiale	Grå emalje
Farge	Stål
Energiklasse	A+
Utvendige mål HxBxD (mm)	594x596x569
Innbyggingsmål HxBxD (mm)	600x560x550
Volume usable, l	72
Størst overflate	1424
Temperaturområde	30°C - 300°C
Grill element power - Top Oven	2300
Energiforbruk med over/undervarme kWh	0.93
Energiforbruk med varmluft	0.69
Lydnivå dB	45
Lengde på kabel (m)	1.6
Total tilkoblingseffekt	3490
Volt	220-240
Sikring(A)	16
Plugg	Europlugg, jordet
Vekt i kg, brutto/netto	33/32
Intrastat code	85166080
PNC	949 498 147
EAN-kode	7332543731299

