



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-ovens avancerede

Det er nemt at opnå samme resultat igen og igen med præcis og kontrolleret varme Jævnt fordelt i hele ovnen. SurroundCook ovns avancerede ventilatorteknologi sikrer, at hver del af din ret får lige præcis den mængde varme, den har brug for. 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.



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.



Nem kontrol. EXPLORE LED display med touchknapper

Oplev en ny måde at bruge din ovn på med det lydhøre EXPLORE LED display med touchknapper. Den lysende brugerflade giver dig hurtig adgang og dynamisk kontrol over tilberedningstid, temperatur og andre funktioner.

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.



- Multifunktionsovn med ægte varmluft
- Pop-ud knapper
- 3 pyrolyseprogrammer
- Blæserautomatik
- Lysautomatik
- Hurtig opvarmningsfunktion
- 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

Tekniske data

Farve	Sort
Energieeffektivitetsklasse	A+
Indbygningsmål, HxBxD, mm	600x560x550
Ovnprogrammer	Undervarme, Over-/undervarme, Optøning, Frosne madvarer, Grill, Fugtig varmluft, Pizza, Ægte varmluft, Turbo grill
Tilslutningseffekt, W	3490
Timertype	EXPlore
Ovnrum netto, ltr.	72
Rengøring	Pyrolytisk selvrens
Udvendige mål, HxBxD, mm	589x594x569
Ovnbetjening, type	Pop-ud knapper
Max effekt grill, øverste ovn	2300
Max power/W ovn, øverste	3490
Temperaturinterval	30°C - 300°C
Bagepladeareal, cm ²	1424
Ovnbelysning	Enkeltbelysning, halogenlys, bagerst på sidevæg
Eff.index	81.2
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	0.93
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.69
Belysning, W.	40

Ovn	Elektrisk
Produkttype	Indbygningsovn
Lydniveau max., dB(A)	44
Bruttovægt, kg	35
Nettovægt, kg	34
Medfølgende bradepande og bageplader	1 bradepande, 2 bageplader
Medfølgende rist(e)	1 rist
Ovnribber/teleskopudtræk	Ovnribber Easy Entry, kan tages ud
Ledningslængde, m	1,6
Stikprop	Schuko
Max. lågetemperatur, kelvin (K)	15

