



FÖRVÄNTA DIG JÄMNA RESULTAT, VARJE GÅNG

Det gyllenbruna på potatisgratängen. Stekytan på en oxfilé. Saftigheten i en god chokladtårta. Att få jämna resultat varje gång kräver exakt kontrollerad värme, som fördelas konsekvent i hela ugnen. Till skillnad från vanliga ugnar har SurroundCook-ugnar avancerad fläktteknik där varje del av din maträtt får exakt den värme som

Till skillnad från vanliga ugnar är SurroundCook-ugnen utrustad med avancerad fläktteknologi som gör att rätten får exakt så mycket värme som behövs. Överallt. Hela tiden. I hela ugnen.

Produktfördelar



Mer på gång varje gång och alltid samma perfekta resultat

Tack vare den extra värmeringen i ugnen kan du vara lugn: plåtarna blir jämngräddade, även om du ställer in två eller tre åt gången. Utsökta bakverk från första kakan till den sista!

- Multifunktionell ugn med varmluft
- Pop in/Pop out-vred
- Tillagningsanvisningar på ugnsluckans insida
- Ugnslampa halogen i bakkant
- Fällbart takelement för smidigare rengöring
- Ugnsstegar med Perfect Entry
- Kylfläkt
- Ugnsglas som är lätta att rengöra
- Luckspärr
- ISOFRONT® PLUS - sval ugnslucka
- Medföljande tillbehör: 1 Långpanna i emalj, 2 Plåtar grå emalj, 1 krom med upphöjda kanter
- Display med timer och start/stoppautomatik

Naturlig rengöring med ånga

Att rengöra efter matlagningen ska inte vara jobbigt. Fuktighet inuti ugnen skapar ånga som gör att envist fett och fasttorkade rester lossnar på ytan. På så vis får man en naturlig rengöring, enkelt.

En snabb överblick över maträttens status

Timerdisplayen ger en snabb översikt över din maträtts status. På dess tydliga skärm kan du ställa in ett larm, kontrollera direkt hur lång tid som återstår innan din maträtt är klar och ställa in timern med noggrannhet och precision.

Jämn tillagning

Med den här ugnen betyder det att när den används energieffektivt tillagas maten också effektivt. Tack vare det nya varmluftssystemet cirkulerar den varma luften jämnt i hela ugnsutrymmet. Ugnen värms upp snabbare och tillagningstemperaturerna kan minskas med så mycket som 20 %, vilket sparar både tid och energi

Storbak på gång? Det blir garanterat bra det!

Liten är förvisso naggande god, men när det gäller delikata bakverk vill man också ha mer! XL-bakplåten är 20 % större än vanliga bakplåtar så att du kan baka större satser goda kakor och samtidigt trygg i förvissningen om att varenda kaka på plåten blir perfekt gräddad.

Tekniska specifikationer

Färg	Rostfri med Anti Finger Print
Energiklass	A
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	600x560x550
Funktioner	Undervärme, Konventionell/traditionell matlagning, Snabbgrill, Grill, Lätt, Bakning med fukt, Pizza Italy, Varmluft, Snabbgrill
Max anslutningseffekt, W	2790
Typ av timer	LED timer display utan matlagningstermometer
Nettovolym, liter	72
Rengöring	Aqua Clean emalj
Produktmått H x B x D, mm	594x594x568
Ugnskontroller	Pop in/out vred
Grill, max W	2700
Maxeffekt	2780
Temperaturspann	50°C - 275°C
Plåt, max bakningsyta, cm ²	1424
Ugnsbelysning	1 lampa, Halogen baktill & på sidan
Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn	95.3
Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.93
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.81
Effekt lampa, W	40

Ugnen drivs med	EI
Typ	Inbyggnadsugn
Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	53
Bruttovikt, kg	32
Nettovikt, kg	31
Plåtar-övre ugn	1 Långpanna i emalj, 2 Plåtar grå emalj
Grillgaller-övre ugn	1 krom med upphöjda kanter
Ugnsstegar	Lösttagbara med Perfect Entry
Sladdlängd, (ca) m	1.6
Elkontakt	Stickkontakt
Maxtemperatur på lucka. K-värde	30
Ugnskavitet	Grå emalj
Antal ugnsutrymmen	1
Produktnummer (PNC)	949 496 240
EAN-kod	7332543705542
Spänning, V	220-240
Kommersiellt namn	SurroundCook
Rengöring	Aqua
Grill, min W	1700
Färg på ugnsdisplay	Vit

